FRITTATA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 150 g.di prosciutto cotto,
- 80 g.di burro,
- 50 g.di parmigiano grattugiato,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe.

Tagliare a dadini il prosciutto e farlo rosolare in una padella con il burro e la cipolla tritata.
Sbattere le uova in una terrina con il sale, il pepe e il parmigiano e unire il prosciutto.
Cuocere la frittata da entrambi i lati in padella con il burro e servirla calda.