



Secondi piatti vegetariani

FRITTATA DI CIPOLLE



Ingredienti

Cipolle CO.P.A.P.(500 gr)
.....
1 mestolo d'acqua
.....
3 uova
.....
2 cucchiaini di parmigiano
.....
olio extravergine di oliva q.b.
.....
pepe q.b.
.....
sale q.b.

Procedimento

- Iniziate sbucciando le cipolle poi affettatele molto finemente e ponetele in padella con un filo d'olio extravergine di oliva. Fate rosolare per qualche minuto poi aggiungete un mestolo di acqua;
- Coprite la padella con il coperchio, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per 15 minuti;
- Nel frattempo sbattete le uova in una ciotola con il Parmigiano reggiano grattugiato, il sale e il pepe;
- Aggiungete poi le cipolle cotte e mescolate bene;
- Trasferite il composto di uova sbattute nella stessa padella ben oliata sul fondo in cui avete cotto le cipolle;
- Fate cuocere la frittata fino a completa doratura da entrambi i lati (ci vorranno circa 15 minuti);
- Spegnete il fuoco, trasferite su di un piatto da portata e servite;