



# 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;