

# FRITTATA ALLE ERBE

## INGREDIENTI PER 2 PERSONE



4 (QUATTRO) UOVA



3 (TRE) CUCCHIAI DI PANNA  
FRESCA



3 (TRE) CUCCHIAI DI  
FORMAGGIO GRANA  
GRATTUGIATO



2 (DUE) CUCCHIAI DI OLIO  
EXTRAVERGINE DI OLIVA



1 (UNO) MAZZETTO DI ERBA  
CIPOLLINA



1 CUCCHIAIO PICCOLO DI  
SALE FINO

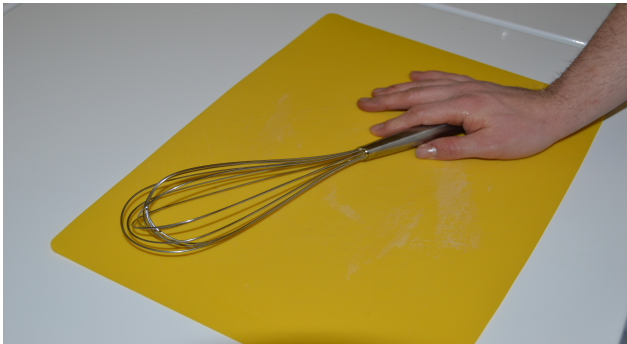


1 MACINATA DI PEPE

## COSA SERVE



1 (UNA) CIOTOLA



1 (UNO) TAGLIERE

1 (UNA) FRUSTA



1 (UNO) COLTELLO

1 (UNO) CUCCHIAIO



FORBICI



1 (UNA) PADELLA MEDIA

## PROCEDIMENTO



PRENDI 1 UOVO  
ROMPI IL GUSCIO  
BATTENDOLO CON  
DELICATEZZA SUL BORDO  
DELLA CIOTOLA



CON LE MANI APRI L'UOVO IN  
DUE META' E VERSA TUTTO  
NELLA CIOTOLA

RIPETI CON LE ALTRE UOVA



AGGIUNGI 3 CUCCHIAI DI  
FORMAGGIO GRANA E 3  
CUCCHIAI DI PANNA

AGGIUNGI PEPE E SALE



TAGLIA L'ERBA CIPOLLINA  
CON LE FORBICI E AGGINGI  
ALLE UOVA



MESCOLA BENE LE UOVA CON  
LA FRUSTA



METTI 2 (DUE) CUCCHIAI DI  
OLIO NELLA PADELLA

ACCENDI IL FUOCO MEDIO E  
METTI LA PADELLA SUL  
FUOCO



QUANDO LA PADELLA E'  
CALDA  
VERSA LE UOVA CON GLI  
INGREDIENTI NELLA PADELLA



SE VUO COPRI LA PADELLA  
CON UN COPERCHIO



ASPETTA CHE LA FRITTATA  
CUOCIA PER 10 (DIECI) MINUTI



GIRA LA FRITTATA  
AIUTANDOTI CON UN  
COPERCHIO E RIMETTILA  
NELLA PADELLA



ASPETTA 5 (CINQUE) MINUTI E  
QUANDO LA FRITTATA E'  
COTTA...



METTLA IN UN PIATTO

ASPETTA 2 (DUE) MINUTI E POI PUOI TAGLIARE LA FRITTATA..... E ADESSO MANGIA!!!



GRAZIE ALLA SIGNORA ELISABETTA E ALLA SIGNORA PAOLA  
CHE CI HANNO INSEGNATO A FARE LA FRITTATA.

NOI ABBIAMO RICAMBIATO: ABBIAMO PULITO TUTTA LA  
CUCINA!