

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Frittata con mozzarella

Strawberry · Thursday, September 29th, 2011

Ingredienti:(6 persone)

- 6 uova
- 100gr di mozzarella
- una manciata di dadini di mollica di pane
- 50gr burro
- una decina di pomodorini
- alcune foglie di basilico
- sale pepe

Preparazione:

In una padella antiaderente, mettete a sciogliere il burro a fuoco basso, fate attenzione a non farlo bruciare, versateci dentro la mollica di pane a dadini e mescolate con una paletta di legno. In una ciotola sbattete le uova, condite con sale e pepe, aggiungete la mozzarella sminuzzata e versate nella padella con il burro, coprite e lasciate cuocere per almeno 10 minuti. Girate la frittata su di un piatto da portata e decorate con pomodorini tagliati a metà e delle foglioline di basilico.

This entry was posted on Thursday, September 29th, 2011 at 4:46 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.