FRITTATA AI PEPERONI

- 6 uova,
- 1 cipolla,
- 150 g di falde di peperoni,
- 2 cucchiai di latte,
- alcuni cucchiai di olio d'oliva,
- sale.

In una padella scaldate qualche cucchiaio d'olio d'oliva, unite la cipolla ad anelli e fatela appassire.

Aggiungete i peperoni, salate e portate a cottura. Sbattete le uova con due cucchiai di latte e un po' di sale, versatele sui peperoni, quando si sono rapprese voltate la frittata, cuocete anche dall'altra parte e servite.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 4 July, 2024, 01:30