

FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 120 g di prosciutto cotto,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 noce di burro,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Sbattete le uova, unite il prosciutto cotto e un ciuffo di prezzemolo tritati, un cucchiaio di formaggio grattugiato, due cucchiaini di panna, regolate sale e pepe con moderazione.

In una padella sciogliete una noce di burro e cuocetevi la frittata facendola dorare da entrambe le parti. Servitela calda.