

## FRICO COI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- burro,
- cipolla,
- piselli,
- sale,
- 1 cucchiaio di acqua,
- formaggio tagliato finemente.

Prendere la padella e farci fondere il burro, poi aggiungere la cipolla e farla soffriggere per bene; mettere i piselli (quantità di piselli pari a quella del formaggio, o leggermente inferiore), sale, un cucchiaio d'acqua.

Quando i piselli sono quasi cotti e l'acqua se n'è andata, aggiungere il formaggio tagliato fine e fare il frittatone.