



RICETTA: FRITTATA ALLE VERDURE



Portata: Secondi piatti
Olio Bertolli: Gentile
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 15 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 1 mazzetto di spinaci
- 1 cipolla
- 2 coste di sedano
- 1 patata
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 80 g di pancetta affumicata a dadini
- 2 fette di pane
- sale
- pepe

Preparazione:



Sbuccia la patata, falle bollire per 20 minuti e tagliala a cubetti (1). In una padella antiaderente scalda l'olio extravergine BERTOLLI GENTILE e fai soffriggere il pane tagliato a dadini insieme alla pancetta finché saranno croccanti e dorati (2). Aggiungi la cipolla tritata, il sedano mondato e affettato finemente e le patate (3).



Cuoci a fuoco lento, mescolando spesso finché le verdure saranno morbide e ben rosolate (4). Pulisci gli spinaci, risciacquali e asciugali. Sbatti le uova con il sale (5) e versa il composto nella padella con le verdure, il pane e la pancetta (6).



Olio consigliato:



Gentile

Quando la base comincia a rapprendersi aggiungi gli spinaci spezzettati (7).

Fai cuocere con il coperchio finché le foglie degli spinaci appassiranno e l'omelette sarà cotta anche al centro (8). Fai scivolare su un piatto, cospargi con il pepe (9) e servi.