



Frittata ai peperoni - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

secondi piatti - uova - verdure

Ingredienti: (Per 4 persone)

8 uova
pepe
1 cipolla
sale
1 peperone verde
2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate
1 peperone rosso
50 gr. di parmigiano grattugiato
5 pomodori perini
funghetti sott'olio
olio
10 olive nere snocciolate

Preparazione:

Tritate la cipolla e fatela appassire in 3 cucchiaini d'olio. Pulite i peperoni e tagliateli a cubetti; spellate i pomodori, togliete i semi e tagliate anch'essi a cubetti. Unite alla cipolla i peperoni, i pomodori e fateli rosolare per 10 minuti; poi aggiungete le olive, i funghetti tritati e le erbe aromatiche. Infine rompeteci dentro le uova e fate rapprendere da ambo le parti fino a formare una frittata. (Fate attenzione al sale).

