

Cuciniamo insieme... le uova!



[Frittata con gli spinaci]

TEMPO DI PREPARAZIONE = 8 MINUTI
+ TEMPO COTTURA



Ingredienti

- 1 uovo
- 2 cucchiaini da minestra
di spinaci cotti a vapore
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato

Preparazione

1. Rompi l'uovo in una ciotola e sbattilo bene con una forchetta
2. Unisci il formaggio e il pizzico di sale
3. Trita gli spinaci e versali nella ciotola mescolando con cura
4. Versa il composto nella padellina e cuoci per alcuni minuti
5. Gira la frittata e cuoci ancora per un minuto

Trucchetto

Se vuoi ottenere una frittata più spumosa, aggiungi due cucchiaini da minestra di latte prima di mettere il formaggio.

