

Frittata Con Salsiccia

Spellare la salsiccia e tagliarla a pezzettini; tritare molto finemente la cipolla e farle rosolare in 20 g di burro. A parte sbattere le uova, salarle con moderazione poi unire il pecorino e la salsiccia con la cipolla. Amalgamare bene e versare il composto in una padella in cui sar? stato fuso il burro rimasto. Cuocere la frittata da tutti e 2 i lati e servirla subito ben calda.

Ingredienti

6 Uova
150 G Salsiccia Fresca
70 G Burro
1 Cipollina
50 G Formaggio Pecorino Grattugiato
Pepe
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.