



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Frittata rognosa del Garda***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **padella**

## **Ingredienti**

- 150 g di carne macinata (a piacere di maiale o mista, o misto vitello, manzo, salame)
- 100 g di pancetta affumicata
- 5 uova
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 80 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 20 g di burro
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Frittata rognosa del Garda**

### **Passo 1.**

Bollite il sedano per 15 minuti, quindi tritatelo.

### **Passo 2.**

Fate rosolare in una padella col burro e un cucchiaio di olio il sedano tritato e la cipolla tagliata sottilmente.

### **Passo 3.**

Tagliate a pezzettini la pancetta affumicata ed aggiungetela al soffritto, salate e pepate a piacere.

### **Passo 4.**

Unite al soffritto anche la carne macinata e continuate la cottura per venti minuti a fuoco medio, basso.

### **Passo 5.**

Battete le uova col parmigiano grattugiato e mescolatele alla carne precedentemente cotta.

### **Passo 6.**

Fate scaldare in una padella tre cucchiai di olio e versatevi le uova con la carne, fate rapprendere e girate la frittata aiutandovi con un coperchio della dimensione della padella.

## **Passo 7.**

Servite la frittata ben calda.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 14/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)