

Frittatina alle quattro erbe

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 22 Marzo 2013 09:41 - Ultimo aggiornamento Venerdì 22 Marzo 2013 09:52

Frittatina alle 4 erbe con pomodorini e filetti di melanzane

Una frittatina è sempre appetitosa e semplice da cucinare. Con l'aggiunta delle erbe riusciamo a darle un sapore ancora più stuzzicante.



Dosi per quattro persone: 8 uova, sale, pepe, olio, un bicchiere di latte, aglio, prezzemolo, timo, maggiorana, erba cipollina, 200 gr di filetti di melanzane sottolio, 400 gr pomodorini.

Preparare la frittatina con le uova, il latte, le erbe, l'aglio. Appena pronta servirla con un contorno di pomodorini cosparsi di filetti di melanzana.