Frittata alla menta ricetta siciliana semplicissima

Autore: Redazione

Data: 19 Luglio 2019

La **frittata alla menta** è una ricetta classica, ma anche buonissima. È perfetta per quelle occasioni in cui abbiamo poco tempo a disposizione e anche pochi ingredienti in frigo. Partendo da questa base, potete anche apportare modifiche e aggiungere quello che più vi piace, creando nuovi piatti sfiziosi, Potete, ad esempio, aggiungere anche delle patate.

La frittata con la menta è perfetta anche per condire un panino da portare con voi in gita o in spiaggia. Vediamo come prepararla.

Ingredienti per 4 persone

- 6 uova
- 1 cucchiaio di pecorino grattugiato
- 1 cucchiaio di mollica di pane raffermo grattugiata
- 1 manciata di foglioline di menta fresca
- 2 cucchiai di olio extravergine d’oliva

- sale

Procedimento

1. Lavate la menta e asciugatela.
2. Sgusciate le uova in una ciotola e battetele con una forchetta.
3. Aggiungete la mollica di pane, il pecorino, le foglioline di menta e una presa di sale.
4. Amalgamate bene.
5. Scaldate l’olio in una padella e versate il composto preparato.
6. Aspettate che si rapprenda e rigirate.
7. Portate a termine la cottura.
8. Servite.

B***uon appetito!***

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/frittata-alla-menta-ricetta/

Generato il 13/11/2026