



## Ricetta

# Frittata di bietola da costa

Frittata colorata con bietola da costa

**20 min**

Tempo di preparazione



**35 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### VERDURE

- 400 g **bietole da costa: parte bianca tagliata a striscioline, parte verde a pezzetti** **Di stagione**
- 8 **pomodorini cherry dimezzati**
- 1 **Cipolla** **Di stagione**
- 1 **spicchio d'aglio tritato finemente**
- 1 C **burro per arrostire**
- 1 **peperoncino senza semi tagliato sottile**
- 300 g **patate a pasta soda sbucciate e tagliate a dadini**
- 0.5 dl **brodo di verdura**
- 1/2 c **sale, pepe**

### FRITTATA

- 8 **uova**
- 1/2 mazzetti **prezzemolo liscio tritato grossolanamente**
- 1/2 c **sale, un po' di pepe, paprika**

## Ecco come si prepara

### 1 di 2

#### VERDURE

Sciogliere il burro per arrostire in una padella antiaderente. Imbiondire cipolla, aglio e peperoncino. Aggiungere le patate e la parte bianca delle bietole da costa, lasciar cuocere. Unire quindi la parte verde e i pomodori, sfumare con il brodo e lasciar sobbollire senza coperchio fino a che le verdure saranno cotte e il liquido evaporato.

### 2 di 2

#### FRITTATA

Sbattere le uova con il resto degli ingredienti. Versare sopra le verdure, cuocere a fuoco lento per 10-15 minuti. Eventualmente coprire per cuocere uniformemente le uova. Servire immediatamente.

