



Frittata ai funghi

[Del 28/02/2009 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Uova](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 250 g di farina, sale, 2 tuorli d'uova, 1/4 di litro di latte, 1/4 di litro d'acqua, 2 albumi, 1 cipolla, 30 g di margarina, 480 g di funghi misti in scatola, 4 cucchiaini di olio, 3 cucchiaini di prezzemolo tritato.

In una terrina mescolate insieme la farina con il sale, i tuorli, il latte e l'acqua. Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Tritate finemente la cipolla e fate quindi fondere la margarina in una padella: buttatevi il trito di cipolla, facendolo imbiondire. Scolate dai funghi una parte di acqua di conservazione e buttate tutti i funghi, con il liquido rimasto, nella padella. Salate e lasciate stufare fino a che tutta l'umidità sarà stata assorbita. Durante la cottura, rigirate spesso i funghi ed aggiungetevi il prezzemolo tritato. Incorporate i funghi stufati alla pastella preparata per la frittata, pulite bene la padella e mettetevi a scaldare l'olio. Quando sarà fumante versatevi sopra il miscuglio di funghi e uova; distribuitelo su tutta la superficie della padella e fatelo rapprendere a fuoco moderato, voltandolo non appena si sarà colorito da una parte e facendo dorare la frittata anche dall'altro lato. Servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]