Alessandro Borghese Kitchen Sound, la frittatona di cipolle di Fantozzi

borghese-19-b4b23e23

FRITTATONA DI CIPOLLE
TRATTO DA: FANTOZZI
(Costo € - Tempo 30min - Difficoltà #)

Ingredienti:
1 cipolla dorata
1 cipolla rossa
1 cipollotto
1 porro
3 cucchiai di olio extravergine d’oliva
6 uova
50 g parmigiano grattugiato
Timo q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione:
Taglia finemente le diverse qualità di cipolle e rosolale in una padella antiaderente, con un filo d’olio extravergine.
Una volta appassite falle raffreddare.
Nel frattempo in una ciotola rompi le uova e aggiungi il parmigiano. Incorpora in seguito le cipolle raffreddate.
Versa il composto in una padella e cuoci e fuoco lento coprendo con un’altra padella. Dopo qualche minuto gira la frittata e fai proseguire la cottura.
Impiatta il frittatone di cipolle con qualche fogliolina di timo e una grattata di pepe.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno