

Che frittata! Ideale per il brunch

La seconda tappa del percorso dedicato al brunch.

Che brunch sarebbe senza un piatto a base di uova? Scoprite l'appetitosa ricetta della frittata con radicchio di Treviso.



Non è un vero **brunch** se mancano le uova. Strapazzate, sode? E perché non una **frittata** con un meraviglioso prodotto di stagione come il radicchio trevigiano?

Con questa ricetta potrete arricchire ancor di più il vostro [brunch delle Feste](#).

Ingredienti (per 6 persone)

8 uova
1 cespo di radicchio trevigiano mondato e lavato
2 cucchiaini di grana grattugiato
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe
latte q.b.

Procedimento

1. In una padella antiaderente scaldare un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato ed unire il radicchio tagliato a listarelle sottili. Farlo stufare aggiungendo un mestolino di acqua, con coperchio, per 10 minuti circa.
2. Nel frattempo, a parte in una ciotolina, sbattere le uova con un pizzico di sale, una macinata di pepe, il grana e 2 cucchiaini di latte.
3. Versare tutto nella padella con il radicchio, mescolare velocemente e cuocere a fiamma bassa, con coperchio, finché la frittata non sarà cotta. Servirla a spicchi con pane integrale tostato.