

Frittata ai fagiolini e basilico



Ingredienti (per 1 porzione)

2 uova
10 fagiolini
40 g di foglie di basilico
2 cucchiari di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Cuocio i fagiolini al vapore fino a renderli molto teneri.
2. Li metto in un frullatore con il basilico (tenendo da parte qualche foglia), l'olio e li riduco in purea. Aggiusto di sale e pepe.
3. Sbatto leggermente le uova e aggiungo la purea di fagiolini e basilico.
4. Verso il tutto in una padella antiaderente a formare una frittata, cuocendola per 4-5 minuti da entrambi i lati. Servo con il rimanente basilico fresco spezzettato.