

FRITTATA AUX LÉGUMES



Faites revenir les légumes coupés en dés (courgettes, poivrons, oignons). Versez les œufs battus avec le parmesan, couvrez et laissez cuire 5 minutes à feu doux. Terminez 5 minutes sous le grill du four.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 15 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 6 œufs
 - 1 courgette en dés
 - 1 poivron en dés
 - 1 oignon émincé
 - 50g de parmesan râpé
 - Huile d'olive, sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Faites revenir les légumes 5 min dans l'huile d'olive.

Etape 2

Versez les oeufs battus avec le parmesan. Couvrez 5 min à feu doux. Terminez 5 min sous le grill.