



LA FRITTATA

 DIFFICOLTÀ : MEDIA

 PREPARAZIONE : 10 MIN

 COTTURA : 15 MIN

INGREDIENTI

- 2 UOVA (SIETE REALISTICAMENTE SOLI)
- GRANA PADANO DOP
- PANCETTA AFFUMICATA A DADINI
- FUNGHI... IN SCATOLA
- AGLIO
- OLIO, SALE E PEPE Q.B.



PRESENTAZIONE

La frittata è un piatto che può essere fatto con **qualsiasi ingrediente** perché altamente insapore. In questo numero vi propongo **la versione più calorica** che avrete mai cucinato in vita vostra: la mia.

PREPARAZIONE

Scaldate l'olio in **una padella antiaderente** e aggiungete la pancetta, rapportando l'abbondanza dei dadini ai vostri esami del colesterolo.



Lasciate sul fuoco per qualche minuto e unite successivamente **i funghi già cotti e tagliati**, perché pigrizia docet.

Mentre il tutto cuoce, **sbattete le due uova** (preferibilmente con una forchetta) insieme ad ingenti quantità di **Grana Padano** e un pizzico di sale e pepe nero.



Versate il composto nella padella, amalgamandolo per bene al grasso colato della pancetta e mescolate in fretta e furia perché si solidificherà tutto subito. **VELOCI ÀNDALE!**

Mettete un coperchio e lasciate cuocere ambo i lati **rigirando la frittata** come se foste nel torto.



Ed ecco a voi la frittata più buona dopo la carbonara troppo cotta.

Non donare il sangue per i tre giorni successivi, bere molta acqua e non uscire nelle ore più calde.

LEVEL 'INGEGNERE'



**METTETE UNO SPICCHIO D'AGLIO
IN PADELLA MENTRE L'OLIO SI SCALDA
E RIMUOVETELO QUANDO
AGGIUNGETE LA PANCETTA E I FUNGHI.
TANTO LO SAPPIAMO CHE
NON DOVETE BACIARE NESSUNO.**

RICORDATE IL DETTO:

"LA FRITTATA È FATTA"

(CIT. OGNI STUDENTE DOPO UN ESAME).