

## **Frittata alle verdure**

### Ingredienti

6 uova

1 patata

1 carota

1 scalogno

1 zucchina

1 foglia di verza o cavolo cappuccio

grana grattugiato

un pizzico di sale



### Preparazione

Pelare la patata e la carota, lavarle con le altre verdure e farle lessare. Una volta cotte passare le verdure allo schiacciapatate. In una terrina rompere le uova aggiungere le verdure, il grana e il sale, mescolare il tutto con una frusta elettrica. Rivestire una pirofila con carta forno e versarvi dentro il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 140° per 15 – 20 minuti.

Buon appetito!