Frittata di fave alla menta



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Schiaccia l'aglio e fallo dorare in padella con 3 cucchiai d'olio; eliminalo, unisci le fave, il brodo caldo e la menta spezzettata; cuoci coperto per 20 circa. Fai evaporare a fuoco vivo l'eventuale brodo rimasto, riduci in crema metà del preparato e mescola con le uova sbattute, il grana, il pangrattato, sale e pepe. Versa il composto in una padella con l'olio rimasto e cuoci coperto per 6' circa; metti ora la frittata in forno e cuoci per 3-4'.

Lascia intiepidire, tagliala a fette e servila con le fave tenute da parte, il pecorino a scaglie e il salame a fette.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la frittata:**

- 6 uova
- 350 g di fave fresche sbucciate
- 5 foglie di menta fresca
- 1 spicchio d'aglio
- 5 cucchiai di olio EV
- 2 dl di brodo vegetale
- 30 g di grana grattato
- 30 g di pangrattato
- 50 g di pecorino toscano
- 1 salame cacciatorino
- sale e pepe