



Les plats principaux

Frittata aux légumes rôtis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

6 œufs
1/2 aubergine (en dés)
1 poivron rouge (en dés)
1 courgette (en dés)
1 tomate (en dés)
2 cuillères à soupe de pecorino (moulu)
1 cuillère à soupe de persil (finement)
poignée feuilles de basilic (déchiquetées)
huile d'olive
20 grammes de beurre

Méthode de préparation

Déposez tous les dés de légumes sur une plaque de cuisson et aspergez-les avec de l'huile d'olive. Mettez-les au four pendant 20 minutes à 230°. Battez les œufs et mélangez-les avec le pecorino, le persil, le basilic et les dés de légumes.

Chauffez 1 cs d'huile d'olive avec le beurre dans une grande poêle antiadhésive. Versez-y le mélange d'œufs et de légumes et faites cuire jusqu'à ce que ce soit presque solide. Retournez à l'aide d'un couvercle ou d'une assiette et laissez encore cuire quelques minutes.

