

Fritada à Italiana

Ingredientes

1/2 cebola picadinha

6 a 8 ovos

1 colher (sopa) de salsa picadinha

1 colher (sopa) de folhas de hortelã picadinhas

1 colher (sopa) de manjeriço picadinho

Sal e pimenta do reino

Manteiga e azeite de oliva

Modo de preparo

Refogue a cebola em 2 colheres (sopa) de azeite, até que fique macia e transparente.

Bata as claras em ponto de neve, junte as gemas também batidas, adicione a cebola, a salsa, a hortelã, o manjeriço e tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Unte uma frigideira com manteiga e óleo, leve ao fogo, deixe aquecer um pouco, vire a mistura de ovos. Deixe dourar de um lado e depois do outro, em fogo médio. Antes de virar a fritada, coloque mais um pouco de manteiga na frigideira. Sirva quente.

Rendimento: 6 a 8 porções