



## Involtini di frittata ai piselli

### Ingredienti

una frittatina per persona fatta con un uovo sbattuto con poco latte e sale

gorgonzola dolce q.b.(se non è di gradimento si possono utilizzare le sottilette (io lo faccio spesso e sono lo stesso molto buoni)

pisellini surgelati (io utilizzo solo i findus)

cipolla q.b.

poco sugo fatto in padella con uno spicchio d'aglio,olio e sale

Questo piatto è buonissimo d'inverno e piace molto ai bambini, è molto sostanzioso, quasi un piatto unico.

Preparare una frittatina per persona (io in genere ne faccio sempre una in più perché c'è sempre chi vuole fare il bis!)

In una padella preparare anche un poco di sughetto semplice con uno spicchio d'aglio, qualche cucchiaino d'olio e un pochino di sale.


Sbollentare i pisellini, scolarli e tenere da parte l'acqua di cottura, in un tegame soffriggere un poco di cipolla nell'olio e versare i piselli, salare e cuocere aggiungendo di tanto in tanto l'acqua di bollitura tenuta da parte.

Foderare una teglia da pizza con della carta forno (vi consiglio di preparare gli involtini direttamente sulla teglia altrimenti si potrebbero rompere), quindi farcire ogni frittatina con un poco di formaggio e 1 o 2 cucchiaini di piselli e formare gli involtini.



Versare intorno alle frittatine i piselli rimasti e coprire con il sugo. Infornare a circa 190/200° per una decina di minuti fino a quando il formaggio sarà fuso. Bon appetit!



 [ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)