

Cuisinez avec Panasonic

Frittata à la saucisse italienne et au poivron rouge rôti

Vous aimeriez quelque chose de différent pour le petit déjeuner? Essayez cette frittata à l'italienne un de ces matins!

Ingrédients :

1 saucisse italienne (115 g / 4 oz) cuite, coupée en quatre sur la longueur et tranchée

62 ml (¼ tasse) de poivron rouge rôti coupé en lamelles

½ petit oignon (28 g) haché

2 gousses d'ail (10 g) hachées

10 œufs

125 ml (½ tasse) de lait

6 branches de persil hachées

5 grandes feuilles de basilic hachées

2 ml (½ c. à thé) de sel

1 ml (¼ c. à thé) de poivre

100 g (½ tasse) de fromage mozzarella râpé

Préparation :

1. Mettre la saucisse, le poivron rouge rôti, l'oignon et l'ail dans le panier du cuiseur à usage multiple, étendre les ingrédients uniformément, fermer le couvercle, sélectionner le réglage Compote, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).

2. Dans un bol, bien mélanger les œufs, le lait, la moitié du persil haché, le basilic, le sel et le poivre.

3. Après l'émission du signal sonore, appuyer sur la touche de mise hors marche (Stop), ouvrir le couvercle, verser le mélange d'œufs, remuer légèrement, puis garnir du fromage râpé. Fermer le couvercle, sélectionner le réglage Compote, régler la minuterie à 18 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start). Après l'émission du signal sonore, ouvrir le couvercle, garnir du persil restant et servir.