Frittata di riso

C'è più gusto a riciclare!

Una ricetta doppiamente buona, non solo perché saporita ma anche perché è anti-spreco.

Se vi **avanza del riso** da una precedente ricetta non buttatelo via: potete riutilizzarlo per preparare in modo molto semplice una frittata saporita che potete, per esempio, portare con voi in un contenitore per alimenti per la **pausa pranzo a lavoro**.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Preparazione: 15 min. + 10 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

6 uova
risotto avanzato
formaggio grana padano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

1. Sbattere bene le uova aggiungendo un pizzico di sale.
2. Incorporare il riso: per capire la quantità da aggiungere, il composto non dovrà essere né troppo liquido né troppo denso e l'uovo dovrà amalgamarsi bene al riso.
3. Versare un cucchiaio di olio in una padella antiaderente e rovesciare quindi il composto.
4. Lasciar dorare a fuoco alto e, quando scuotendo la padella si vedrà la frittata staccarsi, capovolgerla sotto sopra in modo da farla cuocere da entrambi i lati.