

FRITTATA DE Pan y brócoli

🕒 47 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de Micro Brócoli Florette
- 5 huevos
- 200 ml de crema fresca
- 150 g de queso parmesano
- 3 rebanadas de pan
- Perejil
- Sal
- Pimienta blanca
- Mantequilla



1 Introduce el pack de Micro Brócoli Florette en el microondas y **cocina** durante 5 minutos. **Vierte** el contenido en un recipiente y **reserva**.



2 En un bol amplio, **bate** los huevos con la crema fresca y el queso parmesano rallado hasta obtener una mezcla homogénea.



3 **Añade** la masa anterior y el pan cortado en dados en el bol de brócoli reservado. **Agrega** el perejil, **salpimenta** y **remueve** el conjunto.



4 **Pinta** con mantequilla el molde que vayas a utilizar y **vierte** la masa reservada en su interior.



5 **Hornea** a 200° durante 30 minutos aproximadamente y **decora** con más perejil.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Micro Brócoli

