

## Frittata Printanière

Portions : 8 / Préparation : 10 minutes / Cuisson : 35 minutes

### Ingrédients :

1 poivron coupé en dés  
1/2 oignon rouge en dés  
1 lb d'asperges coupées en tronçons  
12 œufs  
200g de ricotta (la moitié du pot)  
1/2 bouquet de persil émincé  
1 c. à thé de sel  
1 c. à thé de poivre  
1 c. à soupe d'origan

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 F
2. Dans un poêlon faire cuire les poivrons, les oignons rouges et les asperges 5 minutes. (réserver)
3. Dans un bol, mélanger les œufs, la ricotta, le persil, le sel, le poivre et l'origan.
4. Fouetter le mélange jusqu'à ce que la texture soit homogène.
5. Huiler légèrement votre plat de cuisson allant au four.
6. Ajouter les légumes au mélange d'œuf, puis verser dans un plat de cuisson.
7. Mettre au four 30 à 35 minutes.