



Frittata con fiori di borragine

Ingredienti per 2 persone:

3 uova.

Una manciata di fiori di borragine.

Latte.

Farina.

1 piccola cipolla rossa.

Sale.

Pepe nero.

Preparazione:

Pulire molto bene i fiori e farli asciugare su un canovaccio. Sbattere le uova con sale e pepe nero. Aggiungere la farina setacciandola e continuando a sbattere. Da ultimo inserire delicatamente i fiori.

In un tegame antiaderente porre un filo d'olio e la cipolla tritata molto fine. Far cuocere la frittata, che può essere servita anche fredda.

In alternativa ai fiori di borragine possono essere utilizzati fiori di primula.

Nonno Lucio