



Frittata con foglie di aglio orsino

Ingredienti:

15 foglie di aglio orsino.

4 uova.

2 cucchiaini di parmigiano.

Olio evo.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

Lavare ed asciugare l'aglio orsino. Tagliarlo a listarelle sottili. Sbattere le uova. Quindi aggiungere il formaggio grattugiato, sale, pepe e l'aglio orsino.

Dopo aver scaldato l'olio, versarvi il composto e lasciar cuocere, avendo l'accortezza di rigirare spesso.

Servire la frittata calda.

Nonno Lucio