



Frittata con rosolacci

Ingredienti:

300 gr. di rosolacci.

50 gr. di lardo.

1 cucchiaio di pan grattato.

1 cucchiaio di parmigiano grattugiato.

Strutto.

5 uova.

Sale.

Aglione.

Preparazione:

Dopo aver lavato le foglie basali dei rosolacci, lessarli in pochissima acqua salata. Quindi strizzarli e insaporirli in padella con poco lardo battuto e aglio. Appena tiepidi, mescolarli alle uova sbattute, al pan grattato e al formaggio.

Quindi cuocere con strutto bollente, come se fosse una frittata di sole uova.

Servire fumante, abbinata a pane abbrustolito e a un buon vino bianco.

Nonno Lucio