



Frittata con tamaro

Ingredienti:

Cime di tamaro.

Uova.

Formaggio parmigiano grattugiato.

Mollica di pane.

Olio.

Preparazione:

Dopo aver sbollentato le cime di tamaro appena raccolte, amalgamarle alle uova, aggiungendo del parmigiano, o della mollica di pane, o entrambi.

Versare in una padella con olio caldo e far indorare in entrambi i lati.

Servire tiepida.

Nonno Lucio