



Frittatine cebane all'erba pera

Ingredienti:

Uova.

Erba San Pietro.

Erbe da cuocere, quali : ortica, luppolo, borragine, spinaci selvatici, silene, aglio orsino, salvia pratensis.

Erbe da consumare crude, quali: maggiorana, timo, origano, rucola, menta, prezzemolo, rosmarino, salvia.

Sale.

Latte.

Olio evo.

Parmigiano.

Preparazione:

Cuocere nella stessa acqua, a rotazione e facendo in modo che si asciughi quasi completamente, tutte le erbe da cuocere. Quindi strizzarle e tritarle. Tritare anche le erbe crude assieme alle foglie di erba San Pietro. Queste ultime saranno in ragione di una per ogni uovo. Sbattere le uova con sale, poco latte e un po' di parmigiano. Infine unire il trito di erbe cotte e crude e friggere in olio.

Nonno Lucio