



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



Frittata con radicchiella

Ingredienti (per 4 persone):

- 300 gr di radicchiella.
- Maggiorana (a piacere).
- 6 uova.
- Aglio, olio, sale e pepe.

Preparazione:

Lavare la radicchiella. Lessarla. Quindi asciugarla bene. Tritarla con uno scalogno, uno spicchio d'aglio, sale e pepe.

Sbattere 6 uova e unirle al composto.

In una padella larga e bassa versare qualche cucchiaino d'olio avendo cura di spandere sul tutto qualche foglia di maggiorana. Appena l'olio ha raggiunto la giusta temperatura versare nella padella il composto avendo cura di rivoltarlo per ottenere su entrambi i lati la giusta cottura. La frittata va presentata su di un piatto ben caldo e di grandezza adeguata. Piacendo, per renderla più soffice, si può unire al composto una o due cucchiainate di parmigiano-reggiano e/o di pane grattugiato.

Nonno Lucio