Frittata con foglie di aglio orsino

Ingredienti:
15 foglie di aglio orsino.
4 uova.
2 cucchiai 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

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150