Frittata di ortiche

Ingredienti:
300 gr. di cime di ortica.
4 uova.
2 cucchiai di grana.
1 cucchiaio di pecorino sardo.
Olio evo.
1 cucchiaio di pesto alla genovese.
Sale.

Preparazione:
Sbollentare 1 minuto le ortiche.
Tritarle grossolanamente.
Sbattere le uova assieme a tutti gli altri ingredienti.
Infine incorporare le ortiche.
In una padella antiaderente cuocere la frittata da ambo le parti.

Nonno Lucio

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