



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Frittata di ortiche

Ingredienti:

300 gr. di cime di ortica.
4 uova.
2 cucchiaini di grana.
1 cucchiaino di pecorino sardo.
Olio evo.
1 cucchiaino 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