



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Frittata con foglie di aglio orsino

Ingredienti:

15 foglie di aglio orsino.
4 uova.
2 cucchiaini 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