



FRITTATA CON FOGLIE DI CIPOLLOTTO

INGREDIENTI

- 1 mazzetto di foglie di cipollotti
- 4 uova
- 3 cucchiai di pane grattugiato
- 3 cucchiai di parmigiano grattugiato
- 200 ml di latte
- maggiorana tritata, secca o fresca.
- sale, pepe
- olio extravergine d'oliva

CURIOSITA'

Le foglie dei cipollotti sono anche ingrediente che dona gusto alla deliziosa crema di lenticchie rosse, tipica del Marocco o dell'Egitto.

PROCEDURE

01

Tagliate grossolanamente le foglie dei cipollotti, asciugatele e ponetele in una padella con un filo d'olio, mescolando, e lasciate stufare a fuoco dolce per qualche minuto.

02

In una ciotola versate latte, uova e sbattete con una forchetta. Unite il composto ai cipollotti, unite il pane grattugiato, il parmigiano, un pizzico di maggiorana, sale, pepe ed amalgamate.

03

Versate un filo d'olio nella padella e quando sarà calda versate il composto e lasciate cuocere a fuoco dolce con coperchio per circa 15'. Quando la frittata si stacca dal fondo è il momento di girarla con l'aiuto di un piatto o coperchio e poi... altri 10 -15 minuti senza coprirlo.

Servire calda... buon appetito!