

Frittata di erbi aromatizzata al finocchio selvatico



INGREDIENTI per 4 persone

500 g di erbi, 50 g finocchio

6 uova

150 g di parmigiano grattugiato

q.b. di sale e pepe

PROCEDIMENTO

Rosolare erbi e finocchi in poco olio evo. Aggiungere brodo vegetale fino a cottura ultimata.

A parte sbattere le uova con il parmigiano, unire i due composti, mescolare bene e versare in padella unta.