

Frittata con cime di vezzadri “Clematis vitalba” (Lorena da Cascio)

Ingredienti per 4 persone:

Quattro uova fresche, sale, pepe, un cucchiaino di olio extravergine, uno spicchio di aglio, 1/2 cucchiaino di parmigiano grattugiato, un mazzetto di cime di vezzadri freschi.

Tritare finemente le cime dei vezzadri e passarle in padella con l'olio, lo spicchio d'aglio fino a che non risulteranno morbidi.

A parte sbattere le uova con un pizzico di sale e pepe, aggiungere il parmigiano grattugiato, versare il tutto nella padella con i vezzadri, mescolare velocemente, portare a cottura e servire sia calda che fredda.
