



RICETTA

FRITTATA DI ERBE E ZENZERO



MENTHA PIPERITA



INGREDIENTI

- › Uova fresche, 5 normali
- › Maggiorana
- › Origano
- › Menta piperita
- › Salvia
- › Altea
- › Borragine
- › Aglio,
- › Asparigina, ossia i giovani fusti di luppolo selvatico
- › Prezzemolo
- › Zenzero fresco
- › Sale
- › Pepe

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 25 min

PROCEDIMENTO

Tagliare la maggiorana, la menta, la salvia, il prezzemolo e lo zenzero con una mezzaluna fino a preparare un trito.

Romperle le uova e sbatterle con delicatezza in un'ampia ciotola, salare, pepare e aggiungere le erbe appena tagliate. Amalgamare fino ad avere un composto omogeneo.

In una padella, mettere a soffriggere l'aglio tagliato finemente e, una volta che inizia a dorarsi, aggiungete il luppolo, la borragine, l'altea e un goccio d'acqua per facilitare la cottura. Una volta che il liquido evapora completamente, riversare in padella le uova sbattute. Coprire la padella con il coperchio e far cucinare a fuoco dolce per circa 10 minuti. Rigirare la frittata e cuocerla per altri 10 minuti circa, stavolta senza coperchio.