

Frittata di ortiche

La Frittata di ortiche appartiene alla cultura gastronomica della Valle d'Aosta. Si prepara con le punte di ortica pulite ed asciugate che vengono poste in padella con poco olio mentre a parte lavoreremo la frittata. Una volta intenerite le ortiche aggiungeremo in padella le uova e proseguiremo fino a che la frittata sarà pronta per essere servita.



INGREDIENTI

- 6 Uova
- 600 g Punte di ortica
- 3 cucchiai Parmigiano grattugiato
- q.b. Olio di oliva extravergine
- q.b. Sale

PREPARAZIONE



Lavate accuratamente le punte di ortica e lasciatele scolare in un colapasta.



Fatele quindi saltare in una padella appena unta di olio, aiutandovi magari con un tovagliolo di carta.



Nel frattempo sbattete le uova fino ad ottenere un composto omogeneo.



Arricchite poi le uova con del formaggio grattugiato e del sale.



Quando le ortiche si saranno intenerite, versate nella stessa padella le uova sbattute e proseguite la cottura finchè la frittata sarà ben rappresa.