

RICETTA DEL GIORNO

Frittata rognosa del Garda

INGREDIENTI: *5 uova fresche, una grossa cipolla, 150 g di carne tritata, sedano, pancetta affumicata, olio, burro, formaggio grattugiato, pepe, sale.*

PREPARAZIONE: in un soffritto d'olio e burro, rosolare la cipolla tagliata fine e il sedano, debitamente bollito per almeno 30 minuti e sminuzzato. Aggiungere anche la pancetta affumicata in pezzettini piccoli e salare. Aggiungere la carne tritata (può essere di maiale, mista, oppure un misto di manzo, vitello e salame). Cuocere il tutto assieme per almeno 40 minuti. Sbattere le uova fino a renderle ben omogenee con il formaggio grattugiato. Mescolare il composto con quanto cotto separatamente. Versare in una padella unta e molto calda. Lasciare rapprendere, girare la frittata dall'altra parte e servire in piatti caldi.