



Le tradizioni religiose ...in cucina!

25 aprile San Marco

Frittata co' i "Bruscandui"
(Luppolo selvatico)

Ingredienti

- 300 g di cime di luppolo - 6 uova - 1/2 cipolla - 40 g di burro - sale

Preparazione

Lavare accuratamente le cime di luppolo, scottarle in acqua bollente salata per pochi minuti, tritarle grossolanamente e rosolarle nel burro insieme alla cipolla tritata finemente. Appena la cipolla diventa trasparente, aggiungere le uova sbattute, regolare di sale e terminare la cottura della frittata rigirandola almeno una volta. Servire calda.