



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.