

UOVA E FRITTATE

Frittata alla salvia (versione 2)

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cervello di vitello	1
Salsiccia a nastro	150 g
Aglio	2 spicchi
Salvia	10 foglie
Scalogni	2
Uova	5
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Burro	10 g
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate il cervello e tagliatelo a pezzetti. Spellate la salsiccia e sbriciolatela. Affettate finemente gli scalogni, tritate l'aglio e fate appassire il tutto in un cucchiaino di olio e 10 g di burro insieme alla salvia.
- 2 Unite il cervello e fate rosolare a fuoco vivo per 3 minuti. Salate, pepate, spegnete ed eliminate la salvia.
- 3 Con una forchetta sbattete le uova in una terrina: salatele, pepatele, unite la salsiccia e il cervello con il loro fondo di cottura e mescolate.
- 4 Versate il composto in una padella antiaderente unta con un cucchiaino di olio, coprite e fate rapprendere le uova da una parte.
- 5 Voltate la frittata aiutandovi con un piatto o un coperchio e terminate di cuocerla dall'altra parte.