

UOVA E FRITTATE

Frittata aromatica

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Uova	6
Burro	50 g
Erba di San Pietro	1 mazzetto
Sale	
Pepe	
Panna	4 cucchiaini
Olio d'oliva	2 cucchiaini

Preparazione

- 1 Staccate dai rami tutte le foglie dell'erba di San Pietro, lavatele con cura sotto l'acqua corrente, fatele sgocciolare bene su un canovaccio pulito, quindi tritatele finemente servendovi della mezzaluna.
- 2 Rompete le uova in una terrina, sbattetele con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo, poi incorporatevi la panna, il sale necessario, una macinata di pepe e l'erba di San Pietro.
- 3 Fate scaldare il burro e l'olio d'oliva in una padella e, quando i condimenti cominciano a friggere, versate nel recipiente il composto di uova e panna.
- 4 Fate cuocere la frittata a calore moderato per 4-5 minuti, poi giratela e lasciatela cuocere anche sull'altro lato, quindi servite. --- CONSIGLI.
- 5 L'erba di San Pietro (*Chrysanthemum balsamita*) è conosciuta anche con i nomi di balsamita, menta greca, erba della Madonna o erba amara e viene coltivata un po' ovunque nel nostro Paese per il suo gradevolissimo aroma.
- 6 Tuttavia, il primato assoluto del suo consumo spetta al Piemonte, dove viene chiamata "erbabona" e diffusamente coltivata, anche negli orti più piccoli.