

UOVA E FRITTATE

Frittata rognosa

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 6 persone

Uova	6
Salame cotto	200 g
Arrosto di vitello (anche del giorno prima)	200 g
Formaggio parmigiano grattugiato	1 manciata
Sale	

PER FRIGGERE

Olio d'oliva extra-vergine

■ Preparazione

- 1 Tritate il salame cotto e la carne dell'arrosto di vitello con la mezzaluna. In una terrina sbattete con la frusta le uova intere, poi unite il trito di salame e arrosto, il parmigiano grattugiato e il sale.
- 2 Amalgamate bene e versate questo composto in una padella con l'olio d'oliva già bollente: fate cuocere per una decina di minuti, scuotendo la frittata rognosa energicamente ogni tanto affinché non attacchi e rivoltandola a metà cottura aiutandovi col coperchio di una pentola.
- 3 Prima di servirla calda, passatela su carta assorbente per eliminare l'eventuale unto.
- 4 Un tempo era la frittata degli avanzi degli arrosti e del bollito: la carne rimasta (qualche ritaglio un po' grasso e un po' brutto, sgradevole, rognos nel dialetto locale) veniva insaporita con qualche fetta di salame cotto e la cena del lunedì era pronta. Vino consigliato: Dolcetto di Diano d'Alba.