

FRITTATA RICCA

Ingredienti per 4 persone:

- 200g. di ricotta romana,
- 150g. di lingua salmistrata a fette un pò spesse,
- 8 carciofini sott'olio,
- 5 uova,
- olio,
- sale e pepe.

In una ciotola sbriciolate la ricotta.

Tagliate la lingua a dadini e tritate grossolanamente i carciofini.

Sbattete le uova con sale e pepe in una ciotola capace, unite i carciofini, la lingua, la ricotta e mescolate delicatamente. In una padella antiaderente fate scaldare un cucchiaio di olio, poi versatevi il composto, coprite e fate cuocere a fuoco vivo.

Quando la parte inferiore della frittata sarà rappresa e dorata, giratela dall'altra parte aiutandovi con un piatto o con un grosso coperchio.

Proseguite la cottura finché anche l'altra faccia della frittata sarà ben cotta.

Servite immediatamente.