

FRITTATA ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- un cervello di vitello,
- 150g. di salsiccia a nastro,
- 2 spicchi d'aglio,
- 10 foglie di salvia,
- 2 scalogni,
- 5 uova,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Mondate il cervello e tagliatelo a pezzetti.

Spellate la salsiccia e sbrisciolatela.

Affettate finemente gli scalogni, tritate l'aglio e fate appassire il tutto in un cucchiaio di olio e 10g. di burro insieme alla salvia.

Unite il cervello e fate rosolare a fuoco vivo per 3 minuti.

Salate, pepate, spegnete ed eliminate la salvia.

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.

Versate il composto in una padella antiaderente unta con un cucchiaio di olio, coprite e fate rapprendere le uova da una parte.

Voltate la frittata aiutandovi con un piatto o un coperchio e terminate di cuocerla dall'altra parte.