

FRITTATA AL PROSCIUTTO COTTO, PANNA E SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 120 g di prosciutto cotto,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- 6 foglioline di salvia,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Sbattete le uova, unitevi il prosciutto cotto tritato, sei foglioline di salvia lavate, asciugate e sminuzzate, un cucchiaio di formaggio grattugiato e due di panna.

Salate e pepate.

In una padella scaldate una noce di burro e cuocetevi la frittata facendola dorare leggermente da entrambe le parti. Deve risultare asciutta fuori e di morbida consistenza dentro.