

FRITTATA ALLA CIOCIARA

Ingredienti per 4 persone:

- 7 uova,
- 200 g di ricotta romana,
- 3 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- alcune foglie di basilico,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettere le uova in una terrina, salare e pepare.

Aggiungere la ricotta schiacciata con una forchetta, il pecorino e il basilico tritato.

Amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riscaldare l'olio e friggere la frittata.

Si può cuocere anche in forno, sistemando il composto in una pirofila imburata.