

FRITTATA AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di funghi,
- 6 uova,
- prezzemolo,
- olio,
- burro,
- sale.

Pulire i funghi, tagliarli a fettine, cuocerli in olio e burro, salarli e lasciarli raffreddare.
Sbattere le uova con un pizzico di sale, aggiungere il prezzemolo tritato e i funghi.
Cuocere la frittata in una padella unta di burro, farla dorare dalle due parti e servire.