

FRITTATA BRETONE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 20 g di funghi secchi,
- 1 porro (piccolo),
- mezza cipolla (piccola),
- 4 cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe.

Mettere i funghi in ammollo in acqua tiepida.

Fare imbiondire in una padella con 2 cucchiaini d'olio il porro e la cipolla tagliati a fettine.

Toglierli e far cuocere nello stesso condimento i funghi tritati.

Battere le uova in una terrina, unire la cipolla, il porro e i funghi, salare e pepare.

Aggiungere il resto dell'olio al fondo di cottura rimasto nella padella; quando sarà caldo, versarvi il composto di uova e mescolare velocemente con un cucchiaino di legno.

Appena la frittata inizia a rapprendersi, scuotere leggermente la padella per staccarla dal fondo.

Capovolgere la frittata con l'aiuto di un piatto e farla scivolare di nuovo nella padella per terminare la cottura.

Servirla ben calda.