

FRITTATA DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 300 gr spinaci,
- 1 dl di olio,
- 100 gr di mollica di pane,
- 100 gr di parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di aglio e maggiorana tritati,
- sale,
- 1 pizzico di quattro spezie.

Lessare gli spinaci, strizzarli, asciugarli bene con l'aiuto di un panno e tritarli finemente.

Metterli in una terrina, unire la mollica bagnata e strizzata, il parmigiano, il trito di aglio e maggiorana, le spezie e salare.

Unire le uova ben sbattute.

Versare il composto in una padella con l'olio caldo.

Cuocere la frittata dolcemente da tutte e due le parti.