

FRITÀ AD RANI (FRITTATA DI RANE)

Ingredienti per 4 persone:

- 32 rane già pulite (8 x persona),
- 5 uova,
- q.b. olio,
- sale,
- pepe,
- farina di mais.

Infarinare le rane e friggerle in olio ben caldo.

Sbattere le uova in una terrina capace e aggiungere le rane fritte.

Procedere come per una frittata normale.

Servire senza niente altro, solo un buon vino rosso tipo Barbera o Gattinara.