

146. FRITTATA IN ZOCCOLI

Questa frittata merita una menzione speciale perché richiede un trattamento alquanto diverso. Prendete fette di prosciutto sottili, grasse e magre, tagliatele a pezzi larghi quanto una moneta di 10 centesimi, mettetele in padella col burro, e quando avranno soffritto un poco versateci le uova pochissimo salate. Quando la frittata ha cominciato ad assodare, ripiegate la per metà, onde prenda più propriamente il nome di pesce d'uova, ed aggiungete altro burro per finire di cuocerla.