

148. FRITTATA DI SPINACI

Gli spinaci, tolti dall'acqua, lessateli, grondanti, e appena levati dal fuoco rimetteteli nell'acqua fresca. Spremeteli bene, tritateli all'ingrosso, gettateli in padella con un pezzo di burro e conditeli con sale e pepe. Rivoltateli spesso e quando avranno tirato l'unto versate le uova sbattute e salate alquanto. Rosolata da una parte, rivoltatela con un piatto per rimetterla in padella con un altro pezzetto di burro. Alle uova, piacendovi, potete unire un pizzico di parmigiano.

Grammi 200 di spinaci crudi,

Grammi 40 di burro, tra prima e dopo, e

Quattro uova, mi sembra la proporzione più giusta.