

149. FRITTATA DI FAGIOLINI IN ERBA

Lessate i fagiolini in acqua salata e tagliateli in due o tre parti. Poi trascinateli in padella con burro e olio condendoli con sale e pepe. Sbattete le uova con un pizzico di parmigiano e una presa di sale per versarle sui fagiolini quando li vedrete aggrinziti.