

151. FRITTATA IN RICCIOLI PER CONTORNO

Lessate un mazzetto di spinaci e passateli dallo staccio.

Sbattete due uova, conditele con sale e pepe e mescolate fra le medesime i detti spinaci in tal quantità da renderle soltanto verdi. Mettete la padella al fuoco con un gocciolo d'olio, tanto per ungerla, e quando è ben calda versate porzione delle dette uova, girando la padella per ogni verso onde la frittata riesca sottile come la carta. Quando sarà bene assodata ed asciutta, voltandola se occorre, levatela, e col resto delle uova ripetete o triplicate l'operazione. Ora queste due o tre frittate arrocchiatele insieme, tagliatele fini a forma di taglierini, che metterete a soffriggere un poco nel burro, dando loro sapore con parmigiano, servendovi poi di questi taglierini per contorno al fricandò o ad altro piatto consimile. oltre a fare bella mostra di sé, questo contorno, che riesce bene anche senza gli spinaci, farà strologare qualcuno dei commensali per sapere di che sia composto.