

FRITTATA DI MOLECHE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di moleche
- 4 uova
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- sale
- prezzemolo tritato finemente

Infarinare e friggere le moleche in olio caldo ma non rovente; tagliarle a pezzi e mescolarle in una terrina alle uova battute; salare e aggiungere il prezzemolo tritato finemente.
Col composto procedere alla preparazione di una normale frittata.