

FRITTATA CON I FIORI



Borragine



Calendula



Malva

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova di galline specialissime (in Macelleria trovate quelle di Fino: galline allevate libere in 15 mq e si cibano anche con frutta)
- parmigiano grattugiato
- **fiori** di zucca, borragine, calendula, malva),
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

battete le uova con sei mezzi gusci d'acqua, il parmigiano, sale e pepe. In una teglia rivestita con carta da forno fate uno stato di fiori, i più grossi come i fiori di zucca li avrete divisi a metà, versatevi sopra il miscuglio di uova, infornate a forno preriscaldato a 180°, cuocete finché è rappreso