

# Frittata di Geranio



## **Ingredienti:**

*Gerani freschi di vari colori*

*Uova di galline di Fino( galline allevate libere in con 15 mq e alimentate anche con frutta)*

*Olio*

*Sale*

## **Procedimento:**

Far scaldare la padella con un filo d'olio, intanto preparare un composto con le uova, i petali dei fiori e un pizzico di sale. Versare il composto nella padella e cuocere bene da entrambi i lati.