

ANTIPASTI E SNACK

Frittata di silene

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 300g di silene
- 3 uova
- 2 tomini piccanti di chiaverano.

PREPARAZIONE

- 1 Lessate la silene e unitela tagliuzzata e scolata allo sbattuto d'uova in cui disferete completamente i tomini.

Potete aggiungere dei bottoni di biancospino o di ficaria sottaceto.

- 2 Cuocete in olio bollente.