

Frittata rugnusa

di: *Giulia*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La frittata rugnusa o rognosa è un piatto che attraversa il nord italia ma è conosciuto anche nell marche. La nostra versione è di origine pimontese e i salumi che usiamo sono il salame d'la duja e la fidighina. Un secondo piatto importante ma ottima anche come aperitivo se servita in piccoli quadrotti.

INGREDIENTI

UOVA 5

PORRI 1

SALAME D'LA DUJA 75 gr

FIDIGHINA 75 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la parte tenera del porro a rondelle sottili; quindi aggiungetelo in padella con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva e lasciate prendere calore.



2 Eliminate il budello dal salame d'la duja e dalla fidighina e sbriciolateli grossolanamente.



3 Aggiungete in padella il salame d'la duja e la fidighina e lasciate rosolare bene.





4 Nel frattempo sbattete le uova con un pizzico di pepe e di sale.





5 Quando la base della frittata è ben rosolata aggiungete le uova, coprite la padella e lasciate cuocere 5 minuti per lato.





6 Servite la frittata rugnusa ben calda.

