

Ingredienti:

Lambascioni, uova, sale, olio, pepe.

Preparazione:

Pulire, lavare e lessare i lambascioni, schiacciarli con una forchetta nel piatto e condirli con sale;

Preparare in un altro piatto le uova con un po' di pepe e sale. Mettere l'olio in padella e farlo ben riscaldare, rosolare i lambascioni e quando si sono insaporiti, unire le uova. Girare la frittata, farla indorare da ambo le parti.