



Ingredienti:

6 uova
80 gr di pancetta tesa in un solo pezzo
1 spicchio di aglio
600 gr di tarassaco
olio extravergine d'oliva
sale, pepe macinato

Preparazione:

Mondate il tarassaco, scottatelo in acqua bollente salata per 5 minuti, scolatelo e strizzatelo. Tagliate a bastoncini la pancetta, mettetela in una padella antiaderente con lo spicchio di aglio schiacciato e fatela dorare, togliete l'aglio e aggiungete il tarassaco. Sbattete le uova con sale e pepe, unite le verdure mescolando e lasciate riposare 10 minuti. Cuocete la frittata in una padella antiaderente con un filo di olio e servitela tiepida.