



Frità d' gitulle o d' garse (Frittata di acitelle o frittata di ortiche)

Frità d' gitulle o d' garse (Frittata di acitelle o frittata di ortiche)

Ingredienti:

uova;
o acitelle o ortiche (l'erba che si preferisce);
parmigiano grattugiato;
olio.

Preparazione:

Mettere le uova, l'erba che si preferisce e parmigiano grattugiato. Mettere il tutto in una padella di ferro unta d'olio e a metà cottura girare con il coperchio.

www.comune.locana.to.it