FRITTATA CLASSICA

Ingredienti:

- 4 uova,
- farina,
- sale,
- un sorso di latte.

Amalgamate bene le uova con la forchetta senza sbatterle a lungo, unitevi un sorso di latte e anche un pò di farina, sciolta prima a freddo appunto nel latte.
Badate che le frittate riescono bene soltanto nelle padelle di ferro che non vanno mai lavate, ma pulite ogni volta dopo l'uso, con carta di tipo piuttosto assorbente.
Potrete preparare la frittata cotta nell'olio, come in toscana, o nel burro.