FRITTATA DI MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 10 foglie di menta fresca,
- 6 uova,
- 20g. di pane grattugiato,
- un mazzetto di prezzemolo,
- olio di semi di girasole o di mais,
- sale e pepe.

Tritate il prezzemolo e la menta.
Sbattete in una terrina le uova con il pane grattugiato e un pizzico di pepe e sale.
Unite il prezzemolo e la menta, mescolate e lasciate riposare per 5 minuti.
Mettete l'olio nella padella e quando sarà bollente versatevi il composto.
Fatelo spandere bene sul fondo e lasciatelo cuocere a fuoco moderato fino a che avrà preso colore.
Quindi rigirate la frittata con l'aiuto di un coperchio, ma non lasciatela cuocere troppo perchè dovrà risultare molto morbida.