FRITTATA ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- un cervello di vitello,
- 150g. di salsiccia a nastro,
- 2 spicchi d'aglio,
- 10 foglie di salvia,
- 2 scalogni,
- 5 uova,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Mondate il cervello e tagliatelo a pezzetti.
Spellate la salsiccia e sbrisciolatela.
Affettate finemente gli scalogni, tritate l'aglio e fate appassire il tutto in un cucchiaio di olio e 10g. di burro insieme alla salvia.
Unite il cervello e fate rosolare a fuovo vivo per 3 minuti.
Salate, pepate, spegnete ed eliminate la salvia.
Con una forchetta sbattete le uova in una terrina: salatele, pepatelele, unite la salsiccia e il cervello con il loro fondo di cottura e mescolate.
Versate il composto in una padella antiaderente unta con un cucchiaio di olio, coprite e fate rapprendere le uova da una parte.
Voltate la frittata aiutandovi con un piatto o un coperchio e terminate di cuocerla dall'altra parte.