

FRITTATA DI CROSTINI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 3 fette di pancarrè,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe,
- poco olio d'oliva.

Tagliate le fette di pane a dadini.

Fateli tostare in una padella in poco olio.

Sbattete le uova con sale, pepe e un cucchiaio di prezzemolo tritato, versatele sui crostini, mescolate e cuocete la frittata da ambo le parti.

Tagliatela a spicchi e servitela.