

## FRITTATA DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagioli borlotti in scatola,
- 100 g di lardo,
- 100 g di formaggio emmenthal,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 presa di sale,
- 1 presa di pepe.

Scolare i fagioli e frullarli.

Tritare il lardo e farlo rosolare in un tegame.

Unire la purea di fagioli, una presa di pepe e sale e cuocere mescolando finché il lardo sarà stato completamente assorbito.

Aggiungere emmenthal tagliato a dadini.

Scaldare 3 cucchiaini di olio in una padella e versarvi il composto di fagioli e formaggio.

Friggere finché il formaggio sarà sciolto poi rigirare la frittata e farla dorare.

Servire subito molto calda.