

## FRITTATA DI LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova,
- 1 cespo di insalata lattuga,
- 40 g di burro,
- sale,
- pepe bianco.

Lavate la lattuga, tagliatela a striscioline, insaporitela in 30 g di burro per dieci minuti, salate, pepate.

Sbattete le uova, salatele appena; sciogliete il resto del burro nella padella per frittate, e versate la lattuga mescolata al composto d'uova.

Cuocete a fiamma bassa in modo che la frittata cuocia fuori e resti un po' morbida dentro.

Servite ben calda.