FRITTATA AL BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 6 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 6 cucchiai di latte,
- basilico,
- olio,
- sale.

Sbattere energicamente le uova con il sale, il latte e il parmigiano e unire abbondante basilico lavato e tritato.
Far scaldare l'olio in una padella, far cuocere 3 minuti per parte e servire la frittata a piacere calda o fredda.