FRITTATA ALLA BOTTARGA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 50 g. di bottarga,
- 1 spicchio d'aglio,
- 2 cucchiai di prezzemolo,
- 4 cucchiai di olio di oliva,
- sale e pepe.

Far soffriggere aglio e prezzemolo tritati in metà olio evitando che il prezzemolo secchi troppo.
Battere le uova con sale e pepe e aggiungere la bottarga grattugiata, mescolando bene.
Far scaldare il resto dell'olio in una padella e mettervi a cuocere la frittata a fiamma vivace, facendola dorare da entrambi i lati.