FRITTATA ALLA BRACCIO DI FERRO

Ingredienti per 4:

- 4 uova,
- 1 Kg di spinaci,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiai di burro,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lavare gli spianci, scolarli e metterli in una casseruola con pochissima acqua salata in ebollizione.
Farli cuocere per circa 5 minuti, scolarli e strizzarli molto bene.
Tritarli grossolanamente, metterli in una terrina e aggiungere le uova, il pangrattato e il formaggio.
Salare, pepare, insaporire con la noce moscata e amalgamare bene.
Scaldare il burro in una padella e versare il composto, pressandolo leggermente per dargli la forma della frittata.
Farlo cuocere a fiamma moderata per una decina di minuti, finché non si sarà formata una crosticina.
Capovolgere la frittata con l'aiuto di un piatto e farla scivolare di nuovo nella padella per terminare la cottura.
Servirla subito.