150. FRITTATA DI CAVOLFIORE

Per fare questa frittata di un erbaggio de' più insipidi, com'è il cavolfiore, è necessario, onde renderla grata al gusto, ve ne indichi le dosi.

Cavolfiore lessato, privo delle foglie e del gambo, grammi 300.
Burro, grammi 60.
Parmigiano grattato, due cucchiaiate ben colme.
Olio, una cucchiaiata.
Uova, n. 6.

Tritate minuto il cavolfiore e mettetelo in padella col burro e l'olio, condendolo con sale e pepe. Sbattete le uova col parmigiano, salatele e versatele sopra il cavolo quando avrà ritirato l'unto.
Tenete sottile la frittata, per non rivoltarla, e se la padella è piccola fatene piuttosto due.