

FRITTATA DI PINOLI

Ingredienti:

- 140g. di pinoli,
- burro,
- 4 uova,
- sale e pepe.

Togliete la pellicina ai pinoli e riserbate una manciata, il resto pestatelo nel mortaio.

Fate intanto rosolare appena nella padella i pinoli che avete lasciati da parte, in burro abbondante e, appena saranno biondi, versatevi le uova sbattute cui avrete uniti i pinoli pestati, sale e pepe.

Fate la frittata come al solito, presentandola arrotolata.