

FRITTATA DI CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 350 g di carciofi surgelati,
- 70 g di burro,
- 300 g di pomodori,
- mollica di 1 panino bagnata nel latte,
- qualche fungo fresco,
- maggiorana,
- origano,
- limone,
- sale,
- parmigiano grattugiato.

Rosolare nel burro i carciofi a spicchi e i funghi a fettine.

Unire i pomodori pelati e il sale.

Soffriggere fino a completa cottura dei carciofi.

Sbattere le uova, stemperarvi la mollica, unire il parmigiano, l'origano e la maggiorana.

Quindi versare il tutto nella padella sopra i carciofi e cuocere la frittata.