

FRITTATA DI FORMAGGIO E MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 2 cucchiai di panna,
- alcune foglie di menta,
- 30 gr di parmigiano reggiano grattugiato,
- 150 gr di taleggio,
- 40 gr di burro,
- sale,
- pepe.

Sbattere le uova con la panna, il parmigiano, un pizzico di sale, un po' di pepe macinato al momento. Incorporarvi il taleggio tagliato a dadini e la menta tritata finemente. Sciogliere il burro in una padella e cuocerla la frittata da entrambi i lati. Servire calda.