

147. FRITTATA DI CIPOLLE

Preferite cipolle bianche e grosse, tagliatele a costole larghe mezzo dito e gettatele nell'acqua fresca per lasciarvele almeno un'ora. Prima di buttarle in padella con lardo od olio, asciugatele bene in un canovaccio e quando cominciano a prendere colore salatele alquanto, come salerete le uova prima di versarle sopra la cipolla che avvertirete non prenda il nero per troppa cottura.