



Frittata di sambuco - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - fiori sambuco - uova

fatta dalla vicina

Per la frittata utilizzare i fiori senza troppo gambo. staccati uno ad uno..lavati e lasciati asciugare.

Sbattere le uova, unire i fiori, formaggio grattugiato a piacere e del sale.

Se si utilizza una padella antiaderente non si contamina l'amarognolo dei fiori con i condimenti vari (leggasi olio o burro).

cuocere, salare, mangiare.

eCucinando.it