



Frittata alla burina (Lazio) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - uova - lattuga - Lazio

ingredienti:

6 uova
1 cucchiaio olio evo
1 cucchiaio strutto
1 cespo di lattuga
2 cucchiai di pecorino grattugiato
sale e pepe qb

Prendete le foglie tenere della lattuga, lavatele, asciugatele e tagliatele a listarelle. Sbattete le uova con la frusta in una terrina, aggiungere il sale, il pepe, il cucchiaio d'olio e la lattuga. Sciogliete lo strutto della padella e cuocete a frittata.

eCucinando.it