



Osteria "Al Sasso", ca. 1950

Le ricette e ci consigli di Lucio Calaon: frittata con *scrissioi*

Semplicissima ricetta usando questa primaverile erbetta che comunque può essere sostituita con altre ad esempio il bruscardolo, si parte sbattendo due uova per persona con un pizzico di sale, si rosola in una padella magari di ferro non troppo grande in olio extravergine di oliva pochissima porra novella, si aggiunge una manciata di *scrissio* ben puliti e si cuoce a fuoco basso, si aggiungono le uova, si muove il tutto con un cucchiaino in modo da far rapprendere le uova, si continua ancora per pochi minuti sino alla completa cottura, la frittata risulterà gonfia.