



Frittata con fiori di zucca

Pulisci i fiori di zucca ed elimina i pistilli. Sbatti le 4 uova con sale, pepe, origano e forma grattugiata, poi inserisci i fiori di zucca. Fai cuocere in un padellino antiaderente 5 minuti per parte. Metti in un piatto e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
