



Le Lune di Avalon

FRITTATA DI TARASSACO CON FRITTURA DI FIORI DI TARASSACO

ingredienti

- Una manciata di tarassaco
- Uova
- Sale, pepe, noce moscata, erbe aromatiche a piacere, olio extravergine d'oliva
- Uno spicchio di aglio

Procedimento

Per la frittata tritare grossolanamente il tarassaco e farlo soffriggere con olio extravergine d'oliva, sale e uno spicchio di aglio che verrà tolto dopo la cottura. A parte sbattere le uova con sale, pepe, noce moscata e le erbe aromatiche scelte e aggiungere il trito di foglie di tarassaco. Ungere una padella e versare l'impasto della frittata. Far cuocere e servire caldo.

Per la frittura, sbattere le uova con sale, immergere i fiori (avendo cura di togliere bene il gambo) e passarli nel pangrattato. Friggere in olio di oliva caldo e servirli come contorno alla frittata.

