

Antipasto di frittatine alle ortiche

Frità coi bsii

Piatto molto delicato dal gusto ricercato.

INGREDIENTI

(per 6 persone)

3 uova

1 mazzetto di punte di ortiche

Grana Padano

1 spicchio di aglio

2 noci di burro

Olio extra vergine di oliva

Sale e pepe q.b.



ESECUZIONE

In una padella con olio e burro fate cuocere le punte di ortiche sminuzzate con un pizzico di sale e uno spicchio di aglio. Fate rosolare e aggiungete ½ bicchiere di acqua, quindi coprite con un coperchio e lasciate cuocere per circa 15 minuti.

In una terrina rompete le uova, aggiungete il formaggio, le ortiche appena preparate e aggiustate di sale e pepe.

Nella stessa padella, in cui avrete aggiunto un filo d'olio, versate il preparato e scaldate da ambo i lati fino a cottura.

Tagliate a spicchi e servite le frittatine tiepide.

NOTE

Raccogliete le ortiche da poco germogliate prima della fioritura.

IL VINO CONSIGLIATO: Cruasé D.O.C.G. Oltrepò Pavese

IL VITIGNO: si tratta di Pinot Noir spumantizzato con il metodo classico e naturalmente rosato.

L'Oltrepò pavese è la prima zona per produzione mondiale di Pinot nero dopo la Champagne.