

L'AGLIO ORSINO

(a cura di Mariuccia Porto)

Soprattutto sui lati ombrosi e umidi dei boschi di latifoglie troverete in questa stagione l'aglio orsino (*Allium ursinum*) inconfondibile per il bel colore delle foglie verde chiaro e il loro pungente odore. Le foglie, che è bene raccogliere prima della fioritura, si potranno anche conservare congelate dopo averle lavate e ben asciugate.

FRITTATA con FOGLIE di AGLIO ORSINO

Ingredienti:

15 foglie di aglio orsino

4 uova

2 cucchiai di formaggio grattugiato

sale e pepe

olio d'oliva

Sbattete le uova, aggiungete il formaggio, il sale ed il pepe ed infine l'aglio orsino che avrete in precedenza lavato ed asciugato e tagliato a listerelle sottili.

Scaldate l'olio, versate il composto e lasciatelo cuocere, rigirandolo quando si è ben rappreso da un lato. Servite la frittata calda o anche tiepida.