

Frittelle di ortiche ("Friciulin d'ortica")

Ultimo aggiornamento Venerdì 18 Marzo 2016 10:09

Ingredienti per 4 persone:

grammi 500 di punte di ortica
2 uova
olio per friggere
grammi 40 di parmigiano grattugiato
grammi 50 di burro
sale

Staccare le foglioline tenere delle ortiche, lessarle in acqua salata e strizzarle con cura. Tritare le ortiche grossolanamente e aggiungere le uova, il parmigiano e il sale (quanto basta). Formare delle polpette di medie dimensioni e infarinarle. Friggere in olio con aggiunta del burro, salare e servire molto calde.