

Frittata al Vincotto PrimitivO Agrodolce

Per 4 persone

Ingredienti

- 8 uova
- 30 gr. di formaggio Parmigiano grattugiato
- 30 gr. di formaggio Parmigiano in scaglie
- 1 cucchiaio di **Vincotto PrimitivO Agrodolce**
- Sale e pepe quanto basta
- Burro
- Erba cipollina

Procedimento:

1. Battete in una terrina le uova con il parmigiano grattugiato e il sale.
2. Fondete del burro in una padella antiaderente e versatevi le uova sbattute
3. Cocete la frittata, coperta e a fuoco basso, per 4 minuti.
4. Giratela e spruzzatela con il Vincotto PrimitivO Agrodolce e cuocetela per altri 4 minuti.
5. Servitela calda cosparsa di parmigiano in scaglie, erba cipollina tritata e pepe.