

Ingredienti per 4 persone

-



1 radice di rafano locale

- 6-8 uova
- pecorino locale grattugiato
- mollica di pane sbriciolata
- olio extravergine di oliva locale
- sale

Procedimento

Sbattete le uova ed aggiungete 2 o 3 cucchiaini di rafano grattugiato, la mollica di pane, il pecorino e il sale a vostro piacimento. Amalgamate il tutto e versate in una padella nella quale avrete fatto scaldare dell'olio; cuocete come si fa con una comune frittata.