



Ricetta: Frittata di Geranio



Fiore: Geranio

Tipo di piatto: Antipasti

Provincia: Lucca

Nazione: Italia

Chef: Flowers2eat

Ingredienti: Gerani freschi di vari colori Uova Olio Sale

Procedimento: Far scaldare la padella con un filo d'olio, intanto preparare un composto con le uova, i petali dei fiori e un pizzico di sale. Versare il composto nella padella e cuocere bene da entrambi i lati.