

## **Frittata di rane**

Rane, olio, burro, sale, uova, formaggio "bagòs"

Preparare un composto piuttosto "lungo" con uova e formaggio; friggere le rane pulite in olio e burro. Quando sono ben rosolate bisogna versarvi sopra le uova sbattute con il formaggio e alzare il fuoco al massimo affinché questa ottima frittata si rapprenda.