



## FRITTATA CON LE ERBE AROMATICHE

La frittata con erbe aromatiche è un piatto tradizionale italiano che esalta la semplicità e la genuinità degli ingredienti locali. Preparata con uova fresche e un assortimento di erbe aromatiche come basilico, prezzemolo, timo, menta e origano, questa pietanza è diffusa in diverse regioni d'Italia, ognuna con le proprie varianti. In Ciociaria, area del Lazio meridionale, la frittata con erbe aromatiche rappresenta un piatto tipico della tradizione contadina, spesso arricchito con formaggi locali e servito durante le festività o le riunioni familiari. La versatilità della frittata alle erbe aromatiche la rende adatta a ogni occasione, sia come antipasto che come secondo piatto leggero, rappresentando al contempo un omaggio alla tradizione culinaria italiana e alla ricchezza delle sue erbe spontanee.