Ingredienti
200 g di lenticchie cotte al vapore (vanno bene quelle in scatola)
2 uova
sale
olio d'oliva

Preparazione
Scoliamo le lenticchie e mescoliamole con una frusta manuale insieme alle uova e al sale in un recipiente di vetro o di ceramica (che assorbe meno l'odore dell'uovo crudo)
Poi in una padellina facciamo scaldare un filo d'olio d'oliva e appena sarà caldo versiamoci sopra il contenuto della nostra ciotola.

Facciamo cuocere la nostra frittata prima da un lato e poi dall'altro e per girarla aiutiamoci con una paletta.
Una volta cotta da entrambi i lati lasciamo intiepidire a temperatura ambiente prima di servire, tagliata a dadini come aperitivo o antipasto.