FRITTATA TRE SAPORI

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova,
- 70g. di mortadella in una sola fetta,
- 70g. di fagiolini surgelati,
- 80g. di mozzarella,
- grana,
- 6 foglie di basilico,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo per decorare.

Lessate i fagiolini (ancora surgelati) in acqua bollente salata, scolateli un pò al dente, tagliateli a pezzeti e fateli insaporire per 3 minuti in 10g. di burro.
Tagliate a dadini la mozzarella e la mortadella.
In una terrina sbattete leggermente le uova con una presa di sale, una macinata di pepe e un cucchiaio di grana grattugiato.
In una padella antiaderente fate rosolare con un cucchiaio d'olio i dadini di mortadella, prelevateli e uniteli alle uova, con i fagiolini, la mozzarella, il basilico mondato, lavato e stracciato con le mani.
Mescolate.
Versate il composto nella padella in cui avete rosolato la mortadella e fate cuocere la frittata da un lato.
Rigiratela aiutandovi con un coperchio e completate la cottura.
Trasferitela in un piatto da portata e decoratela con del prezzemolo.