FRITTATA ALLA CINESE

Ingredienti:

- 6 uova,
- 250 g di filetto di maiale,
- 15 g di salsa di soja,
- 4 cucchiai di olio,
- sale.

Tagliare il maiale a listarelle sottili, mescolare con la salsa di soja e lasciar marinare per mezz'ora.
Mettere sul fuoco una padella con l'olio e far rosolare i pezzetti di maiale.
Battere le uova con un pizzico di sale e versarle nella padella, mescolando bene con un cucchiaio di legno.
Appena la frittata inizia a rapprendersi, scuotere leggermente la padella per staccarla dal fondo.
Capovolgere la frittata con l'aiuto di un piatto e farla scivolare di nuovo nella padella per terminare la cottura.
Servire ben calda.