FRITTATA MARI E MONTI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 150 g di code di scampi,
- 100 g di funghi,
- 1 scalogno,
- 1/2 dl di vino bianco,
- 4 cucchiai di olio,
- sale,
- pepe.

Battere le uova in una terrina, aggiungere il vino e un pizzico di sale.
Mettere in una padella 4 cucchiai d'olio, farlo scaldare, unirvi lo scalogno tritato e farlo cuocere senza farlo colorire.
Aggiungere gli scampi tagliati a pezzetti e i funghi affettati finemente e far stufare il tutto a calore moderato, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Versale le uova e farle rapprendere, scuotendo leggermente la padella perché non attacchino sul fondo.
Capovolgete la frittata con l'aiuto di un piatto e terminate la cottura.