FRITTATA DI NASELLO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di filetti di nasello,
- 70 g. di olive verdi,
- 70 g. di olive nere,
- 6 uova,
- panna liquida,
- prezzemolo,
- 1 scalogno o 1 cipollotto,
- 4 cucchiai di olio,
- sale,
- pepe.

Snocciolare e tritare le olive.
Scottare in acqua salata il nasello, tagliarlo a tocchetti.
Rosolare con l'olio lo scalogno mondato e tritato.
Unire olive e nasello.
Sbattere le uova, salarle e unire 2 cucchiai di panna.
Aggiungere il composto al pesce.
Spolverizzare con prezzemolo tritato.
Cuocere la frittata in forno per 15 minuti a
200°.
Servirla subito.