FRITTATA ALLA NIZZARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 150 g di polpa di pomodoro,
- 30 g di burro,
- 50 g di olive nere snocciolate,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 manciatina di prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Passare la polpa di pomodoro al setaccio e metterla al fuoco con una noce di burro per farla addensare un poco.
Battere le uova in una terrina, aggiungere l'aglio tritato insieme con il prezzemolo, il passato di pomodoro e le olive affettate finemente, salare e pepare.
Mettere il rimanente burro in una padella, versarvi il composto di uova e mescolare 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, farla scivolare di nuovo nella padella per terminare la cottura.
Servirla ben calda.