FRITTATA DI ROBIOLA

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di robiola non troppo fresca (mezza robiola),
- 6 uova,
- 50 g di salame cotto in una fetta sola,
- 2 scalogni o 1 cipolla,
- olio extra vergine d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una terrina frustate energicamente le uova, poi aggiungete la robiola e il salame cotto tagliati a dadini, un pizzico di sale e di pepe.
Mescolate bene gli ingredienti.
Per la buona esecuzione del piatto è consigliabile una robiola a pasta piuttosto compatta e soda, quindi non troppo fresca.
Tagliate a fettine gli scalogni o la cipolla e fateli appassire in una padella con un po' di olio extra vergine d'oliva.
Uniteli al composto.
Nella stessa padella, dopo aver aggiunto altro olio, adesso deponete il composto della frittata e fatelo cuocere a fiamma media.
Cuocete la frittata da una parte e poi dall'altra, passatela su carta assorbente e servitela calda con un po' d'insalatina verde dei campi.