FRITTATA IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla,
- sedano,
- 1 carota,
- olio,
- burro,
- 1 foglia di alloro,
- 1 scatola piccola di pomodori pelati,
- 3 uova,
- parmigiano grattugiato.

Soffriggere un trito di cipolla,carota, sedano in poco olio e burro con una foglia di alloro.
Versarvi i pomodori pelati e cuocere finchè la salsa sarà cotta.
A questo punto unire una frittata fatta con 3 uova e parmigiano, tagliata a listarelle e fare insaporire a fuoco dolce.
Servire cosparso di abbondante parmigiano grattugiato.