FRITTATONA ALLA INES

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 2 cipolle,
- 200 g di salsiccia,
- 1 peperone,
- 2 pomodori medi,
- q.b. sale,
- pepe,
- olio.

Cuocere in un poco di olio, la salsiccia spellata con la cipolla tagliata a fettine sottili.
In altro tegame far cuocere in poco olio il peperone tagliato a fettine ed il pomodoro tagliato a pezzetti.
Dopo aver eliminato i semi ed il liquido a qust'ultimo unire in una pentola antiaderente il tutto e cuocere a fuoco medio.
Nel frattempo sbattere/frullare le uova, aggiustate con sale e pepe e versare il composto sulle verdure dorando un lato, aiutandosi con un coperchio (o altro) girare e dorare l'altro lato servire a fettine come aperitivo o a tranci insieme ad una insalatina fresca.