SPIEDINI PICCADOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 2 patate lessate,
- 4 sottilette piccadolce,
- 2 cucchiaiate di parmigiano grattugiato,
- prezzemolo,
- un cetriolo,
- 2 pomodoro,
- oliva verde snocciolata,
- sale,
- olio.

Sbattete le uova con il parmiginao, il prezzemolo tritato, le patate e regolate di sale. Fate scaldare una cucchiaiata di olio in una padella antiaderente e preparate una frittata piuttosto spessa. Fatela raffreddare, poi tagliatela a cubetti. Tagliate a spicchi i pomodori e a fettine il cetriolo. Preparate degli spiedini infilando su lunghi stuzzichini, i dadini di frittata alternati con le fettine di cetriolo, le sottilette e gli spicchi di pomodoro e terminando con un'oliva.