

TARTINE BICOLORE DI FRITTATINE

Ingredienti per 4 persone:

- pancarrè,
- patè di olive nere,
- 2 uova,
- 3 fili di erba cipollina,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritate finemente l'erba cipollina con un ciuffo di prezzemolo.

Sbattete le uova, unitevi il trito di erbe, salate, pepate e preparate tre frittatine molto sottili e croccanti.

Tagliatele a striscioline di mezzo centimetro di larghezza.

Spalmate un leggero strato di patè d'olive sulle fette di pancarrè e sopra disponetevi in diagonale le strisce di frittatina