

SPIEDINI DI FRITTATA, OLIVE E POMODORINI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 16 pomodorini ciliegia,
- 8 olive verdi,
- burro,
- sale,
- pepe,
- insalata per guarnire.

Battete le uova in una ciotola, poi salatele e pepatele.

Versate quanto ottenuto in uno stampo leggermente imburrito e cuocetelo nel forno a 180 gradi, finché la frittata si sarà rassodata.

Lavate i pomodorini.

Tagliate la frittata, ricavandone 16 dadini.

Infilateli su 8 stecconi di legno, alternando 2 pezzi di frittata, 2 pomodorini e un'oliva, dopo averla snocciolata.

Preparate su un piatto da portata un letto di insalatina.

Appoggiate su di esso gli spiedini e servite subito.