
GRAN FRITTATA AI SAPORI DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di dadolata di verdure scongelata Buitoni -La valle degli orti,
- 6 uova,
- 4 cucchiaini di pecorino romano grattugiato,
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva,
- 4 pomodorini,
- prezzemolo,
- 1 spicchio d'aglio,
- sale e pepe.

Sgusciate le uova in una terrina, unite il formaggio, il prezzemolo tritato, una presa di sale e il pepe macinato.

Mescolate gli ingredienti con una forchetta e aggiungete la dadolata di verdure.

In una padella antiaderente scaldate poco olio e, quando sarà ben caldo, versatevi il composto di uova e fate rassodare su entrambi i lati.

Nel frattempo scottate e spellate i pomodorini, tritateli e metteteli in una ciotola con l'aglio schiacciato, una presa di sale e il restante olio, versandolo a filo, per ottenere una salsina fluida.

Trasferite la frittata su un piatto e servitela a spicchi con la salsina.