

SFILATINO ALL'ITALIANA

Ingredienti per 4 sfilatini:

- 2 sfilatini campagnoli,
- 8 fette di pancetta,
- 6 cipollotti,
- 4 pomodoro maturi,
- 6 uova,
- 150g. di emmental,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Pulite e tritate le cipolle tenendo da parte i gambi. Rompere le uova in una ciotola e sbattetele con il formaggio grattugiato e una presa di sale. Versate 3 cucchiaini di olio in una padella antiaderente e fatelo scaldare a fuoco dolce. Unite le cipolle e un paio di cucchiaini di acqua, coprite e cuocete a fuoco dolce per 15 minuti. A fine cottura trasferite la cipolla in una ciotola, unite i gambi tenuti da parte, finemente tritati, e mescolate bene. Scaldate in una padella a parte l'olio rimasto e cuocete il composto di uova prima da un lato e poi dall'altro. Nella stessa padella in cui precedentemente avete cotto la cipolla, fate abbrustolire la pancetta e poi appoggiatela su carta assorbente. Dividete le frittate e il pane in quattro porzioni.

Aprite ogni pezzo di pane a metà e sfregatene la mollica con i pomodori tagliati in due. Guarnite ognuno con un quarto di frittata un po' di cipolla e due fette di pancetta.