

FILONCINO CON FRITTATA

Ingredienti per una persona:

- Un filoncino di pane,
- un uovo,
- grana grattugiato,
- 2 foglie di lattuga,
- un cucchiaino di tomato ketchup,
- un pomodoro,
- origano,
- olio,
- sale,
- pepe.

In una piccola padella fate scaldare un cucchiaino di olio; versatevi quindi l'uovo sbattuto con sale, pepe, 2 cucchiaini di grana e il tomato. Cuocete la frittata prima da una parte e poi dall'altra. Lavate e sgrondate le foglie di lattuga. Togliete la frittata dal padellino e mettetela su un foglio di carta assorbente da cucina poi adagiatela sulla lattuga e avvolgetela dentro. Tagliate quindi il pane a metà nel senso della lunghezza.

Sulla metà inferiore adagiate 2 fette di pomodoro; cospargete con un pizzico di sale e di origano poi mettetevi sopra l'involto di frittata e ancora 2 fette di pomodoro; spolverizzate con sale e origano. Coprite quindi con la seconda metà del filoncino.