OMELETTE ALLA CAPRESE

Ingredienti per 1 persone:

- 2 uova
- 1 cucchiaio formaggio grana grattugiato
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 3 mozzarelline a ciliegia
- 3 pomodorini
- 5 foglie di basilico
- 12 olive nere
- alcuni capperi
- 1 pizzico origano
- sale
- pepe

Snocciolate le olive, tagliate a fettine le mozzarelline e i pomodorini.

Sbattete le uova in una terrina con il grana, il sale necessario e una macinata di pepe; cuocete il composto ottenuto in due volte, usando una padella di 15-16 cm di diametro unta con un cucchiaio d'olio, in modo da ottenere due omelette uguali.

Distribuite le fettine di mozzarella e di pomodoro sulle omelette, in parti uguali, guarnitele con le olive, i capperi e le foglioline di basilico; cospargetele con un poco di sale, pepe e origano, conditele con il resto dell'olio e servitele subito, così come sono o piegate in due.