

OMELETTE ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 100 g di salsiccia
- 2 pomodori
- 1 spicchio aglio
- prezzemolo tritato
- 1 noce burro
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate i pomodori, eliminate i semi, spellateli, tagliateli a cubetti e insaporiteli in padella con due cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio.

In un altro tegame, mettete un cucchiaino d'acqua, sbriciolatevi la salsiccia e per un quarto d'ora cuocete a fuoco basso, quindi passatela nel recipiente dei pomodori.

Sbattete le uova con un cucchiaino d'acqua fredda, salate e pepate con moderazione.

In una padella scaldate una noce di burro, versatevi le uova e cuocete l'omelette in modo che resti asciutta sotto e morbida sopra.

Su metà disponete il composto di salsiccia, cospargete di prezzemolo tritato, ripiegatevi sopra l'altra metà. Fate scivolare su un piatto e servite.