

FRITTATA MARGHERITA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 100 g di mozzarella,
- 100 g di polpa di pomodoro ben asciutta,
- 4 cucchiaini di olio,
- sale.

Tritare separatamente la polpa di pomodoro e la mozzarella. Battere le uova in una terrina con un pizzico di sale. Far soffriggere in un tegame 2 cucchiaini di olio, unire la polpa di pomodoro, salare e cuocere per qualche minuto. Lasciare raffreddare la salsa e mescolarla con le uova.

Scaldare in una padella il resto dell'olio, versare il composto di uova e mescolare bene; appena la frittata comincia a rapprendersi, scuotere leggermente la padella per staccarla dal fondo e capovolgerla facendola cuocere dall'altra parte. Cospargerla con la mozzarella e tenerla sul fuoco moderato fino a quando il formaggio si sarà leggermente fuso. Mettere su un piatto di portata e servire subito.