

FRITTATA MULTICOLORE

Ingredienti per 4 persone:

- 7 uova,
- 1 pomodoro,
- falde di peperone sott'olio,
- 80 g piselli surgelati,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1/2 cipolla,
- aglio,
- olio,
- sale,
- pepe.

Far appassire in 4 cucchiai d'olio la cipolla affettata e 1 spicchio di aglio.

Scottare il pomodoro in acqua bollente, pelarlo e tagliarlo a cubetti.

Unire i piselli, salare, pepare e cuocere per 10 minuti.

Aggiungere il pomodoro, il peperone e stufare per 5 minuti.

Unire il basilico tritato e spegnere il fuoco.

Sbattere le uova, salarle e peparle.

Unirvi le verdure e cuocere la frittata in una padella antiaderente con 2 cucchiai d'olio.