
FRITTATA DI NASELLO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di filetti di nasello,
- 70 g. di olive verdi,
- 70 g. di olive nere,
- 6 uova,
- panna liquida,
- prezzemolo,
- 1 scalogno o 1 cipollotto,
- 4 cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe.

Snocciolare e tritare le olive.

Scottare in acqua salata il nasello, tagliarlo a tocchetti.

Rosolare con l'olio lo scalogno mondato e tritato.

Unire olive e nasello.

Sbattere le uova, salarle e unire 2 cucchiaini di panna.

Aggiungere il composto al pesce.

Spolverizzare con prezzemolo tritato.

Cuocere la frittata in forno per 15 minuti a 200°.

Servirla subito.