

FRITTATA SAPORITA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 1 scatola di mais,
- 2 Pomodori maturi,
- 150 g di champignon,
- 100 g di provola affumicata,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 manciata di basilico,
- 1/2 manciata di prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Tritate uno spicchio d'aglio con basilico e prezzemolo.

Tagliate i funghi, ben puliti, a fettine sottili e fateli cuocere lentamente con l'altro spicchio d'aglio, sale e pepe.

Quando saranno cotti e freddi, metteteli in una terrina con le uova, i pomodori maturi tagliati a dadini, la provola tagliata a dadini, il mais sgocciolato, il trito d'aglio, prezzemolo e basilico ed infine il sale ed il pepe.

Amalgamate bene gli ingredienti, versateli in una padella di ferro unta d'olio e cuocete la frittata da una parte e dall'altra finché sarà ben dorata.

Servite calda.