

FRITTATONA DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone

- 9 uova,
- 3 zucchine,
- 3 cipolle,
- 1 melanzana,
- 12 pomodorini a ciliegia,
- q.b. burro,
- sale,
- pepe,
- olio.

In un poco di olio, mettere le zucchine e le cipolle tagliate a rondelle fini.

Lasciar cuocere a fuoco lento e, nel frattempo, tagliare a dadini la melanzana e a metà i pomodorini.

In un altro tegame con poco di olio, mettere le melanzane e, dopo pochi minuti, aggiungere i pomodorini.

Aggiustare i 2 tegami di sale e pepe e dopo almeno 15 minuti spegnere e lasciar raffreddare.

In una ciotola capace, rompere le uova e con un mixer frullarle (devono gonfiarsi molto - è meglio a velocità media per tanto tempo che ad alta velocità per poco tempo).

Unire le verdure al composto di uova e mescolare il tutto.

In una pentola capace mettere il burro e quando si è sciolto unire il composto.

Infornare a temperatura media 120-140° fino a che non si è rappreso.

Servire tiepida o, meglio, fredda - tagliata a spicchi.