

## FRITTATA ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 1 cipolla,
- 1 pizzico di trito aromatico (rosmarino, sale, salvia, basilico, aglio),
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 3 cucchiaini di aceto balsamico.

Affettate la cipolla e fatela rosolare nell'olio a fuoco lento.

Frattanto in una terrina sbattete le uova insieme con il trito aromatico.

Unite la cipolla alle uova.

Tornate a riscaldare i 3/4 dell'olio rimasto, versatevi il contenuto della terrina e fate cuocere la frittata.

Trasferitela su un piatto e versatevi man mano l'aceto balsamico.

Servite ben calda.