

# OMELETTE AI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 60 g di prosciutto cotto
- 40 g di burro
- 2 peperoni verdi piccoli
- 3 pomodori
- 1 cipolla
- 2 cucchiai olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldate due cucchiai d'olio con il burro e lasciatevi appassire la cipolla tritata.

Quando ha preso colore unite i peperoni tagliati a listarelle non tanto sottili.

Dopo 5 minuti aggiungete i pomodori e il prosciutto tagliati a dadini.

Cuocete a fuoco moderato per circa mezz'ora.

Sbattete le uova con sale e pepe, versatele sulle verdure, alzate la fiamma perché cuociano rapidamente.

Questa omelette-frittata deve restare morbida e gonfia, non giratela né piegatela, ma fatela scivolare intera sul piatto da portata.

Servite.