

FRITTATA FREDDA ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 80 g di formaggio molle affettato finemente,
- 150 g di cipolla affettata fine,
- 80 g di olio,
- pepe,
- basilico spezzettato,
- sale.

Cuocere la cipolla con poco olio a fuoco dolce, quindi farla raffreddare.

Unire alle uova sbattute con poco sale, il basilico, il sale, il formaggio, il pepe e la cipolla.

Scaldare l'olio, versarvi il composto di uova e mescolarlo velocemente con un cucchiaio di legno.

Cuocere la frittata da tutte e due le parti.

E' buona sia calda che fredda.