
FRITTATA ALLA MARCHIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 200 g di zucchine,
- 70 g di pancetta,
- 30 g di burro,
- 2 cipolle,
- sale,
- pepe.

Tagliare la pancetta a dadini e farla dorare in una padella con una noce di burro; sgocciolarla e metterla in una terrina. Aggiungere al fondo di cottura le cipolle affettate finemente, farle imbiondire e unire le zucchine tagliate a fettine sottili; salare, pepare e cuocere per 10 minuti, mescolando spesso.

Battere le uova in una terrina e aggiungere la pancetta, le zucchine e le cipolle sgocciolate, condire con sale e pepe e mescolare bene. Mettere al fuoco la padella con il rimanente burro e farlo scaldare.

Versare il composto di uova e mescolare velocemente; appena comincia a rapprendersi, scuotere leggermente la padella perché non si attacchi al fondo.

Rigirare la frittata con l'aiuto di un piatto, farla scivolare nella padella e terminare la cottura.

Servirla subito ben calda.