

FRITTATA DEL PESCATORE

Ingredienti per 4:

- 6 uova,
- 200 g di polpa di pomodoro,
- 4 filetti di acciuga dissalati,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 4 cucchiaini di olio,
- sale,
- pepe.

Mettere sul fuoco una padella con 2 cucchiaini d'olio e fare imbiondire lo spicchio d'aglio schiacciato, unire i filetti d'acciuga tritati insieme al prezzemolo e la polpa di pomodoro tritata.

Salare, pepare e cuocere per 8 minuti.

Versare la salsa in una terrina, eliminare l'aglio, lasciare raffreddare e mescolare le uova precedentemente battute a parte con un pizzico di sale e pepe.

Far scaldare bene in padella il resto dell'olio, versare il composto e mescolare velocemente con un cucchiaino di legno.

Appena inizia a rapprendersi, scuotere leggermente la padella perché non si attacchi sul fondo.

Capovolgere la frittata con l'aiuto di un piatto e farla scivolare di nuovo nella padella per terminare la cottura.

Servirla ben calda.