

248. TORTINO DI POMODORI

Fate bollire dei pomodori tagliati a pezzi in un soffritto di aglio, prezzemolo e olio; sale e pepe per condimento. Quando saranno cotti in maniera che il loro sugo si sia condensato, passatelo e rimettetelo al fuoco con uova in proporzione, frullate avanti. Aggiungete un pizzico di parmigiano, mescolate e quando le uova saranno assodate, versatele in un vassoio e contornatele di crostini tagliati a mandorle e fritti nel burro o nel lardo. Qualche foglia di nepitella, o un pizzico di regamo, dopo passato il sugo, dà al tortino un odore gradevole.