Frittata con Pomodoro

Domatesli Omlet

4 pomodori
4 uove
3 cucchiai olio vegetale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
2 - 3 rammi di prezzemolo

Sbuciano i pomodori e si tagliano come le grandezze di nociole.
Si rompono le uove in una ciotola a profonda e poi si aggiunge pepenero, e si miscelano finchè l'albume dell' uova si miscela con la gialla.
Si mette olio in una pentola e dopo che riscaldato olio si aggiungono i pomodori tagliati.
Dopo un po di cucinamento dei pomodori sopra si aggiungono le uove e si mescolano bene.
E si cucinanao su fuoco medio finchè volendo arriva il momento cucinato ottimo.
Dopo aversi tolto dal fuoco sopra si aggiungono i rami di prezzemolo macinato.

Nota: Durante preparazionedi questa frittata non si deve usare i pomodori sugosi.