



Frittata con Pomodoro

Domatesli Omlet



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

- # Sbucano i pomodori e si tagliano come le grandezze di nocciola.
- # Si rompono le uova in una ciotola a profonda e poi si aggiunge pepenero, e si miscelano finchè l'albumine 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 uova e si mescolano bene.
- # E si cucinano 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 preparazione di questa frittata non si deve usare i pomodori sugosi.