



## Frittata con Salsa di Pomodoro

Domates Soslu Omlet



1 uova  
1 pomodoro grosso  
3 cucchiai olio d'oliva  
1 spicco d'aglio  
1 bicchierino di sale  
1 quarto cucchiaino di zucchero polverato  
Mezzo cucchiaino di pepenero

- # Si sbucano i pomodori e poisi tagliano in cubo, poi si mettono in una padella.
- # Sopra si aggiungono aglio macinato fine, 1 cucchiaio olio d'oliva e zucchero polverato , pepnero e sale.
- # La miscelata si mette sul fuoco mediio, si cucina commescolare finchè l'iquidoo dimunisce.
- # In un'altra padella si mettono 2 cuchhiai d'olio vegetale, dopo aver riscaldato sul fuoco medioo si aggiunge sale insieme con uova sepaarto tuiorlo d'albumine. Si cucina finchè diventano solido.
- # Frittata si prende nel piatto da servire al fianco si mette la salsa di pomodoro.

Nota: Queste materiali che sopra indicate solamente è per una persona. Se volendo preparare per tante persone allora si possono aumentare.