



Frittata con Mais

Misirli Omlet



4 uova
1,5 bicchieri di mais
2 cipolle fresche
2 pepe italiane
1 pomodoro
Mezzo bicchierino di latte
1 cucchiaio di farina
6 cucchiai olio d'oliva
Mezzo cucchiaino di peproncino a rosso
Mezzo cucchiaino di pepenero
Mezzo cucchiaino di sale

- # Mais fresco si bollisce poi si prendono i semi di mais e si mette in una ciotola profonda.
- # Si levano i semi di pepee si macina finemente.Poi si macina finemenete parte bianca di cipolla fresca . Pepe si arrossisce nell'olio vegetale finchè diventano gialle, poi si leva dal fuoco.
- # Sopra di mais si mette pepe arrossite, nelle parte verde di cipolla, latte, farina, pepenero, peperoncino a rosso , sale ed uove, si mescolano bene.
- # Poi la miscelata si arrossisce nell'olio di arrossimento cipolle e pepe.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Si preferisce di usare padella in acciaio durante preparazione.