



Frittata con Salametto con Pepe Valle Maggia, cipollotti e pomodorini cherry

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- q.b. Salametto con Pepe Valle Maggia
- 12 uova
- 120g grana grattugiato
- 12 pomodorini cherry
- q.b. cipollotti
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Sgusciare le uova in una ciotola, condirle con formaggio, sale, pepe e sbatterle con una forchetta.
2. Mondare e affettare i cipollotti, saltarli in padella con 2 cucchiai di olio per un paio di minuti e mescolarli alle uova.
3. Affettare il Salametto con Pepe Valle Maggia.
4. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà.
5. Scaldare 4 cucchiai di olio in una padella antiaderente di 22-24 cm di diametro.
6. Quando è caldo versare le uova, abbassare la fiamma e distribuire in superficie i pomodorini e le fette di salame.
7. Cuocere la frittata per 3-4 minuti, coprire la padella con un coperchio e proseguire la cottura per altri 3-4 minuti tenendo sempre la fiamma al minimo.
8. Quando le uova sono quasi completamente rapprese far scivolare la frittata su un coperchio, appoggiare sopra la padella e capovolgerla per cuocerla dall'altro lato.
9. Far cuocere la frittata per altri 5 minuti o finché sarà dorata anche dall'altro lato, trasferirla su un piatto da portata e servirla accompagnata da un'insalata mista.

