

UOVA E FRITTATE

Omelette alla provenzale

Origine: Francia, Francia (Provenza)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Uova	4
Salsiccia	100 g
Pomodori	2
Aglione	1 spicchio
Prezzemolo tritato	
Burro	1 noce
Olio d'oliva	2 cucchiai
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lavate i pomodori, eliminate i semi, spellateli, tagliateli a cubetti e insaporiteli in padella con due cucchiai d'olio e uno spicchio d'aglio.
- 2 In un altro tegame, mettete un cucchiaio d'acqua, sbriciolatevi la salsiccia e per un quarto d'ora cuocete a fuoco basso, quindi passatela nel recipiente dei pomodori.
- 3 Sbattete le uova con un cucchiaio d'acqua fredda, salate e pepate con moderazione. In una padella scaldate una noce di burro, versatevi le uova e cuocete l'omelette in modo che resti asciutta sotto e morbida sopra.
- 4 Su metà disponete il composto di salsiccia, cospargete di prezzemolo tritato, ripiegatevi sopra l'altra metà. Fate scivolare su un piatto e servite.