

ANTIPASTI

Dadoni di frittata

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 10 persone

Uova	6
Formaggio grattugiato	1 cucchiaio
Salsa di pomodoro	2 cucchiaini
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Sale	

PER DECORARE

Olive verdi e olive nere

Dadini di formaggio Fontina

Cipolline borrettane

Mini wurstel

■ Preparazione

- 1 Sbattete le uova con un po' di sale, il formaggio e la salsa di pomodoro, poi versate in una padella di 25 cm di diametro con l'olio d'oliva scaldato a fuoco medio.
- 2 Abbassate leggermente la fiamma e lasciate cuocere per circa 10 minuti, controllando che la parte inferiore non scurisca troppo. Fate scivolare la frittata su un piatto, rovescietela e rimettetela nella padella.
- 3 Proseguite la cottura per altri 5 minuti, quindi mettete la frittata a raffreddare su un piatto piano. Tagliatela a dadi di 2 cm di lato.
- 4 Affettate i wurstel dopo averli sbollentati per qualche minuto e preparate anche il formaggio, le olive e le altre decorazioni che avete scelto.
- 5 Infilate ogni pezzo di decorazione in uno stuzzicadenti di legno e poi aggiungete il dadone di frittata. Servite gli stuzzichini appena sono pronti.