

SECONDI PIATTI

## Frittata a modo mio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

5 uova  
4 foglie di basilico  
una presa di prezzemolo  
un cucchiaino di cipolla grattugiata  
finemente  
due cucchiari di parmigiano  
due cucchiari di parmigiano  
una bottiglia di passata di pomodoro  
sale q.b  
pepe a piacere.

### PREPARAZIONE

**1** Tritate finemente gli aromi e uniteli assieme alla farina al parmigiano al sale e al pepe alle uova sbattute.

Friggete la frittata a fuoco basso arrotolandola su se stesso in modo che diventi un rotolo

alto e lungo.

- 2 Fatela raffreddare tagliatele a strisce di due centimetri e continuate la cottura per 5 minuti nella passata di pomodoro che avrete condito a vostro piacere, servite calda con crostini di pane brustolito.