

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Frittata con olive



Un piatto gustoso e molto semplice da preparare, la frittata alle olive è un piatto molto amato da adulti e bambini. La frittata è un piatto ottimo da mangiare sia caldo sia a temperatura ambiente. Ecco come prepararla!

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 20 olive verdi denocciolate
- 30gr di Passata di Pomodoro
- 20gr Parmigiano Reggiano
- 2 cucchiaini d'olio
- sale q.b.

Preparazione

Sminuzzate le olive con un coltello.

Sbattete le uova in una terrina quanto basta e aggiungere le olive, il pomodoro, il parmigiano e il sale. Amalgamate e versate nella padella in cui avete fatto scaldare l'olio.

Fate rapprendere i bordi, staccateli con la forchetta, fateli scivolare verso il centro, così che la parte liquida venga a trovarsi al posto dei bordi già cotti.

Appena la frittata si sarà rappresa, scuotete la padella per staccarla e capovolgerla in un piatto grande. Rimettetela sul fuoco far dorare l'altra parte.

 Preparazione:
10 MINUTI

 Cottura:
15 MINUTI

In alternativa:

Potete fare la stessa preparazione con cottura in forno a 170°

Ungete una teglia o pirofila con un filo di olio e versateci il composto.

Servite calda.

 Preparazione:
10 MINUTI

 Cottura:
20/25 MINUTI