

FRITTATA MORBIDA CON POMODORI E PESTO

TEMPO PREPARAZIONE: 10 MINUTI

**TEMPO COTTURA 5 MINUTI PER LATO CIRCA
PORZIONI 2 PERSONE**

UNA PADELLA DI CIRCA 18 CM DI DIAMETRO

INGREDIENTI

2 uova
un mazzo di basilico
pinoli
Parmigiano Reggiano
Pecorino
sale
origano
2 pomodori
50 ml di acqua
olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE

1. Tagliate un pomodoro a fette e adagiatele sul fondo di una padella antiaderente
2. Tagliate a dadini l'altro pomodoro
3. Con il basilico, i formaggi grattugiati, il sale e i pinoli e l'olio preparate il pesto. (Io ho usato il frullatore.
4. Sbattete in una ciotola le uova, aggiungete l'acqua, il sale le foglie di origano, il pesto e i pomodori a cubetti. Mescolate bene.
5. Versate questo composto sopra i pomodori in padella e fate cuocere a fuoco lento con il coperchio.
6. Quando la frittata si sarà addensata giratela con attenzione e fate dorare dall'altra parte.

NOTE: io non ho messo aglio perché non lo digerisco.