

RICETTA DEL GIORNO

Frittata con acciughe

INGREDIENTI: *Dieci uova freschissime, sei filetti d'acciughe dissalati e pestati nel mortaio con un abbondante ciuffo di prezzemolo, tre cucchiaini abbondanti d'olio, uno spicchio d'aglio schiacciato, 300 g di polpa di pomodoro, diavolillo (peperoncino) in polvere, sale.*

PREPARAZIONE: Mettere in una padella con un buon cucchiaio di olio lo spicchio d'aglio; appena imbiondisce eliminarlo e mescolarvi il pesto d'acciuga e prezzemolo e, quasi nello stesso momento, il pomodoro; condire con poco sale e col peperoncino in polvere; continuare la cottura per 8 minuti, poi versare il composto in una terrina e lasciarlo raffreddare; mescolarvi le uova condite con un pizzico di sale e peperoncino. Far fumare nella padella una buona cucchiata d'olio e mettervi il preparato; mescolare per qualche secondo e far dorare la frittata da una parte; capovolgerla in un piatto grande e rotondo; far fumare nella padella l'olio rimasto e rimettervi la frittata dalla parte non dorata; completare la cottura, quindi far scivolare la frittata in un piatto rotondo di servizio e subito servire.