Frittata z parmezanem

Barbara Strużyna

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | średni | 5 porcji

Składniki:

- jaja - 6 szt.
- mleko - 3 łyżka
- starty parmezan - 2 łyżka
- passata Alce Nero - 200 ml
- cebula - 1/4 szt.
- świeża bazylia - 1 pęk
- sól - szczypta
- oliwa z oliwek - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wlewamy sos Alce Nero na patelnię z powłoką nieprzywieralną, dodajemy liście bazylii, cebulę, łyżeczkę oliwy z oliwek oraz szczyptę soli i gotujemy całość przez 15 minut. Zdejmujemy patelnię z ognia, usuwamy cebulę i bazylię

KROK 2: Ubijamy w misce jaja z odrobiną soli, następnie dodajemy mleko i tarty ser. Wlewamy niewielką ilość oliwy z oliwek na drugą patelnię i smażymy mieszaninę z jaj – po osiągnięciu stałej konsystencji odwracamy kilka razy, aż obie strony zyskają atrakcyjny, złoty kolor.

Gotową fritatę kroimy w paski i spożywamy na ciepło, zanurzając w przygotowanym sosie pomidorowym.

Smacznego