

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 13/04/2018 10:57
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/frittata.html>

Frittata (Tortilla italiana)

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebolletas
- 125 gramos de atún en aceite
- 6 huevos
- sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Lavar y cortar las cebolletas en aros finos. Calentar el aceite a fuego lento en una sartén antiadherente y echar la cebolleta removiendo hasta que quede transparente.

Abrir la lata de atún, escurrir el aceite y desmigarlo.

Añadir el atún a las cebolletas, dejar que se caliente un poco el atún a fuego lento, pero sin que se seque. Sacar y reservar.

Batir los huevos y añadir una pizca de sal y pimienta negra recién molida.

Verter los huevos batidos en la sartén. Cuando comience a estar un poco cuajada añadir las cebolletas y atún cubriendo toda la superficie.

Dar la vuelta a la frittata como si se tratara de una tortilla de patata y cuando esté dorada por ambos lados se sirve caliente o fría, acompañada de pan recién horneado.

Nota:

La frittata no tiene por qué prepararse siempre con atún, pruébela también con ingredientes como verduras, carne, jamón y queso, etc.