

FRITTATINE NEL BICCHIERE

Imparate con noi



poi versatela in una ciotola e conservatela al fresco.

3 **Procedete** a preparare la salsa verde: lavate il basilico rimasto, sgocciolatelo e mettetelo nel mixer con le arachidi, l'erba cipollina tagliuzzata, 4 cucchiari di olio, 1 pizzico di sale e il succo di limone fino a ottenere una crema densa.

4 **Sbattete** le uova dentro una ciotola con il parmigiano, le erbe aromatiche tritate e 1 pizzico di sale. Scaldate in una padella un filo d'olio, versate il composto e cuocete la frittata per 7-8 minuti da entrambi i lati, poi tagliatela a quadrotti.

5 **Suddividete** la salsa di pomodoro in 6 bicchieri, aggiungete i quadrotti di frittata e una rondella di scamorza, poi completate con la salsa verde.

1 **Preparate** la salsa rossa: praticate un'incisione a croce sulla base di ciascun pomodoro, poi tuffateli per qualche istante in una pentola con abbondante acqua in ebollizione, scolateli, spellateli, divideteli a metà ed eliminate i semi, poi tagliateli a pezzetti.

2 **Mettete** la polpa dei pomodori nel recipiente del mixer con 6 foglie di basilico e quelle del timo, 3 cucchiari di olio, qualche goccia di tabasco e 1 pizzico di sale. Azionate, fino a ottenere una salsa fluida,

FRITTATA AL SALTO

Se siete un'abile cuoca, per girarla date un colpo di polso deciso alla padella e fate roteare in aria la frittata. Se invece volete usare un sistema infallibile senza correre rischi, procedete così: fate scivolare la frittata su un coperchio, sovrapponetevi la padella al coperchio, rovesciate la frittata nella padella con un movimento deciso e cuocetela anche dall'altro lato.



BIOLOGICHE

Arachidi tostate e sguosciate. Nobelrasco 300 g a 2,40 euro.