Pomì
O Così. O Pomì.

Frittata di cipolle al pomodoro

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolle: 6
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pecorino grattugiato: 25 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 2 rametti
- Sale: q.b.
- Uova: 6

Preparazione

La **frittata di cipolle** è una delle mie preferite in assoluto. Questa è una ricetta un po' diversa, arricchita dal pomodoro: il risultato è una frittata ancora più morbida e saporita! La frittata di cipolle al pomodoro è pronta in pochi minuti ed è ottima anche fredda.

La frittata di cipolle al pomodoro è semplicissima e veloce da preparare: come prima cosa sbucciate le cipolle, tagliatele a pezzettini e fatele soffriggere velocemente in padella con l'olio extra vergine di oliva. Unite poi la ***Passata Classica Pomì***, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere le cipolle per 5 minuti, la passata dovrà asciugarsi quasi completamente.

Nel frattempo in una ciotola mettete le uova, il parmigiano e il pecorino grattugiati, il prezzemolo tritato, sale, pepe e sbattete il tutto con una forchetta. Non appena le cipolle saranno pronte, versate le uova su di esse, livellate per bene e lasciate cuocere la frittata di cipolle al pomodoro per 10-15 minuti, giratela a metà cottura.

La frittata di cipolle al pomodoro è pronta, è ottima sia appena fatta che una volta fredda!

For this recipe we used:

Passata Classica 150 ml