



Omelette soffice con tonno, cipollotti e mozzarella

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 1 Mozzarella da 300g
- 6 uova
- 1 confezione di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 160g
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato
- un ciuffo abbondante di prezzemolo
- 2 cipollotti
- un filo di olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe

Procedimento

1. Affetta sottilmente i cipollotti e falli rosolare in una padella antiaderente con un filo d'olio e un pizzico di sale.
2. Sminuzza finemente il prezzemolo, mettilo in una terrina con le uova sgusciate, un poco di sale e pepe. Sbatti tutto con energia per qualche minuto e quando diventa ben spumoso incorpora i cipollotti.
3. Taglia a cubetti la mozzarella. Scalda su fuoco vivace una padella antiaderente con un filo di olio. Versa il composto di uova, abbassa la fiamma e mescola fino a che le uova inizino a rapprendere.
4. Aggiungi la mozzarella e il tonno sgocciolato, pareggia la superficie e fai rassodare e colorire su fuoco lentissimo. Ripiega la frittata e servila subito caldissima, gonfia e dorata



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI