

## SPIEDINI DI FRITTATA

### Ingredienti

- sale
- 4 uova
- 4 olive verdi
- pomodori ciliegini (80gr)
- 8 ciliegie di mozzarella

### Come si prepara

Sbattere bene le uova con un pizzico di sale.

Versarle in un padellino antiaderente, di dimensioni contenute per ottenere una frittata abbastanza alta, e senza aggiungere olio.

Cuocere a fuoco basso rigirando la frittata, con l'aiuto di un piatto, dopo i primi 2 minuti di cottura.

Appoggiare la frittata su carta assorbente e lasciarla raffreddare.

Tagliare la frittata in losanghe e quadrotti.

Preparare gli spiedini alternando un quadrotto di frittata, una mozzarellina, un quadrotto, un pomodorino, di nuovo un quadrotto e un oliva.

Disporre in ogni piatto uno spiedino e le losanghe di frittata in modo da formare un fiore con un pomodorino al centro.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 20

### Tags

occasioni speciali, omelette, frittate, uova, new, feste, tradizionale, Spiedini di frittata, mediterraneo

