



Frittata di cipolle caramellate e Prugne della California con insalata di pomodoro e scalogno

Categorie: Speciali, Piatti Freddi, Portate principali



Tempo di preparazione: 00:15' - **Porzioni:** 4

Ingredienti

4	Prugne della California
1	cipolla grande tagliata
1	patata media tagliata
1/2	peperoncino rosso
1	piccolo mazzetto di coriandolo
3	uova grandi
1	cucchiaino olio d'oliva
q.b.	sale e pepe

Procedimento

Riscaldare il forno a 160° C.

Aggiungere l'olio a una padella antiaderente e cuocere la cipolla affettata a fuoco medio fino a che non è ben caramellata.

Aggiungere le prugne e il peperoncino, la patata e una manciata di coriandolo tritato.

Mescolare bene e condire. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare per alcuni minuti.

Sbattere le uova e condire. Incorporare la cipolla e cuocere a fuoco basso fino a quando le uova iniziano a

rapprendersi. Mettere in forno per altri 4 minuti per finire.

Servire con un pomodoro a fette e insalata di scalogno.