

Quantità: per 4 persone

Ingredienti:

150 g di robiola non troppo fresca (mezza robiola)
6 uova, 50 g di salame cotto in una fetta sola

2 scalogni o 1 cipolla

olio extra vergine d'oliva

sale, pepe.

Preparazione: In una terrina frustate energicamente le uova, poi aggiungete la robiola e il salame cotto tagliati a dadini, un pizzico di sale e di pepe. Mescolate bene gli ingredienti. Per la buona esecuzione del piatto è consigliabile una robiola a pasta piuttosto compatta e soda, quindi non troppo fresca. Tagliate a fettine gli scalogni o la cipolla e fateli appassire in una padella con un po' di olio extra vergine d'oliva. Uniteli al composto. Nella stessa padella, dopo aver aggiunto altro olio, adesso deponete il composto della frittata e fatelo cuocere a fiamma media. Cuocete la frittata da una parte e poi dall'altra, passatela su carta assorbente e servitela calda con un po' d'insalatina verde dei campi. Tempo di preparazione 20 minuti