



Tagliatelle di frittata - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - frittata - verdure

Ingredienti per 4 persone:

8 uova,
320 g di pomodori,
4 piccole zucchine,
4 cucchiaini di olio di oliva,
maggiorana fresca,
sale,
pepe.

In una ciotola rompete le uova e sbattetele con un pizzico di sale e di pepe.

In una padella antiaderente di 22 cm di diametro, versate un mestolo del composto precedente e cuocete la frittata.

Procedete nello stesso modo con il resto delle uova sbattute.

Lasciate raffreddare le frittatine e poi tagliatele a strisce.

Scottate per qualche istante i pomodori, scolateli e pelateli.

Divideteli a metà ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione; tagliate la polpa a dadini.

Spuntate e lavate le zucchine; tagliatele a cubetti e fateli saltare in una padella con un filo di acqua e un pizzico di sale.

Condite le tagliatelle di frittata con la dadolata di pomodori, le zucchine e l'olio, insaporitele con qualche fogliolina di maggiorana e portatele in tavola.