



Frittata all'Astro delle Montagne

Per 1 - 2 persone

Ingredienti:

- Una noce di burro
- 3 – 4 uova
- 75g Astro delle Montagne, tagliato a fette
- 50g pomodori-ciliegia tagliati in 2
- 1 cucchiaino di menta fresca tagliata grossolanamente.
- sale e pepe appena macinato

Preparazione:

Riscaldare il grill al massimo. Scaldare la noce di burro in una piccola padella. Frullare le uova con 3 cucchiaini di acqua e condirle. Cuocerle lavorandole bene nel centro con una forchetta per fare colare il liquido verso il bordo. Quando la base è leggermente cotta aggiungere in superficie il formaggio e i pomodori e mettere sotto il grill fino a quando il formaggio è completamente sciolto.

Cospargere di menta fresca e servire immediatamente.

