

Brunch

Omelette con pomodoro, cipolla, basilico e con insalata verde



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
30 min.	1	Bassa



Ingredienti

- 2 rametti di basilico fresco
- 3 pomodori ciliegino
- 1 cucchiaino di cipolla rossa tritata
- 2 uova grandi da galline ruspanti
- Olio evo
- Aceto balsamico
- Insalata Misticanza Naturizia



Preparazione

Prendete le **foglie di basilico**, previamente lavate, e tagliatele grossolanamente, poi unite i **pomodorini ciliegino** divisi a metà.

In una terrina aggiungete alle **uova** un pizzico di **sale** e **pepe** e sbattetele con una forchetta fino a che non si siano amalgamate.

Nel frattempo, scaldare a fuoco lento una padella antiaderente, poi aggiungete $\frac{1}{2}$ cucchiaino di olio d'oliva e alzate la fiamma al massimo. Aggiungere i **pomodorini** e frigate per 1 minuto. Successivamente, abbassate la fiamma e cospargete i pomodorini con le foglie di basilico.

Versate le uova, inclinando la padella per distribuirle uniformemente (potete servirvi anche di una forchetta per distribuirle meglio) e quando la frittata inizia a cuocere e rassodare - ma ha ancora un piccolo uovo crudo in cima - con l'aiuto di una spatola alzate i bordi della frittata, quindi piegatela a metà. Quando diverrà dorata sotto, togliete la padella dal fuoco e fate scorrere l'omelette su un piatto.

Condite a piacere con olio d'oliva, sale e pepe e aceto balsamico e aggiungete l'[insalata misticanza Naturizia](#) insieme all'omelette.
