



MANGIA E BEVI...

frittata con salsiccia

IN CIOCIARIA

Frittata con salsiccia

due salsicce fresche, sei uova, due cucchiari d'olio, sale, pepe.

In una padella larga friggere a fuoco lento le salsicce sbriciolate, in modo che prendano colore. Sbattere in una terrina le uova con sale e pepe, unire le salsicce cotte e asciutte. Amalgamare bene gli ingredienti, quindi versare il tutto nella padella fumante e appena unta. Cuocere qualche minuto per parte, affinché la frittata resti dorata in superficie e morbida all'interno. Servire non troppo calda.

Omelette with sausage

2 fresh sausages, 6 eggs, 2 tablespoons oil, salt and pepper.

In a large frying pan, fry over a gentle heat the chopped sausages until brown. Beat the eggs with salt and pepper in a bowl. Add the already cooked and drained sausages blending all the ingredients. Pour the mixture in the hot and greased pan. Cook the omelette on all sides for several minutes until golden on the surface and soft inside. Serve when it is not too hot.