



Questa ricetta è facilissima, gustosa e più digeribile del solito!

Ingredienti

1 uovo

1 cipolla sbollentata pelata e tagliata a fette

Un pizzico di sale

Olio d'oliva

Preparazione

Battiamo uovo, cipolla e sale in una ciotola (meglio se di vetro o di ceramica) con una frusta manuale. Poi in una padellina lasciamo scaldare un filo d'olio d'oliva sul quale verseremo il nostro uovo battuto che diventerà una profumatissima frittata e che faremo cuocere prima da un lato e poi dall'altro.

Dopo averla sbollentata la nostra cipolla di certo sarà più digeribile.

Buon appetito.