

## **Frittata di pane con zucchine e radicchio rosso**

TEMPO PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO COTTURA 25 minuti

PORZIONI 2

### **INGREDIENTI**

2 fette di pane

un po' di cipollotto

6 foglie di radicchio rosso

1 zuccina piccola

3 uova

1 foglia di salvia

qualche rametto di timo, origano e rosmarino (solo gli aghi)

3 cucchiaini di prezzemolo tritato

olio extravergine di oliva

olio di sesamo

aceto di melograno

sale

pepe

### **PREPARAZIONE**

Scaldate 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva e soffriggete il cipollotto tritato. Dopo qualche minuto aggiungete il pane tagliato a dadini e doratelo.

Dopo aver lavato le verdure tagliate il radicchio a fettine e affettate la zuccina con il pelapatate.

Stufate velocemente le verdure sulla piastra.

Tritate salvia, gli aghi di rosmarino, il timo e l'origano aggiungete 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva e scaldate tutto in una padella calda.

Versate il condimento sulle verdure, aggiungete 2 cucchiaini di aceto e uno di olio di semi di sesamo. Fate riposare il tutto.

Sbattete 2 uova con un po' d'acqua e latte, salate e pepate. Aggiungete il prezzemolo, il pane tagliato a dadini e mescolate mescolate.

Versate il composto in una padella antiaderente unta con un cucchiaino di olio extravergine di oliva.

Fate cuocere per 3 o 4 minuti e poi versare sopra un uovo sbattuto; continuare cottura per altri 3 o 4 minuti e poi girare. Fate dorare un paio di minuti.

Servite con le verdure marinate.

### **NOTE:**

Potete sostituire aceto di melograno (che ho acquistato al NaturaSì) con aceto di mele.

L'olio di semi di sesamo è facoltativo. Io l'ho comprato all'Ipercoop.

Del cipollotto ho preso un pezzo della parte verde, il gambo per intenderci.