



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000889**

**Registrata in data 19 Dic 2016 alle ore 15:40**

**da SIMONA BAJ**

## Cuor di sfizio

Vi racconto la ricetta di una frittatina sfiziosa, che stuzzicherà l'appetito dei vostri ospiti! E lo sfizio è nel cuore del piatto, perché utilizza un ingrediente segreto: il grano cotto Chirico!

Tempo di preparazione: 10 minuti

### Ingredienti per 3 persone

200 g di grano cotto Chirico

100 g di tartare di tonno

n. 2 mozzarelline

n. due cucchiaini di olio extravergine di oliva

sale e pepe q.b.

prezzemolo q.b.

### Preparazione

In una ciotola mescolare il grano cotto Chirico e la tartare di tonno. Regolare di sale e pepe.

Aggiungere le mozzarelline tagliate a dadini e una spolverata di prezzemolo.

In una grande padella scaldare i due cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Versare il composto e far dorare la frittata da ambo i lati.

Servire calda o fredda e prepararsi ad un'esplosione di gusto!

### Vino consigliato

Fiano di Avellino, Vermentino