

## Frittata arrotolata ai pomodorini secchi e noci



### Ingredienti (per 1 porzione)

2 uova  
**6 pomodori secchi sott'olio  
Despar Premium**  
2 cucchiaini di gherigli di noce  
**1 cucchiaino di olio extra vergine  
di oliva Bio, Logico Despar**  
1 pizzico di sale  
1 pizzico di pepe

### Procedimento

1. Preparo un trito fine di pomodori secchi, ben scolati dall'olio, e gherigli di noce tostata.
2. Sbatto le uova con sale e pepe e le verso in una padella antiaderente dove ho scaldato poco olio. Muovo la padella in modo che la frittata si allarghi bene.
3. Con l'aiuto di una spatola sollevo la frittata e la giro; finisco di cuocerla anche dall'altro lato.
4. Distribuisco il trito di noci e pomodori secchi da un lato della frittata, quindi la avvolgo su se stessa a formare un rotolo.