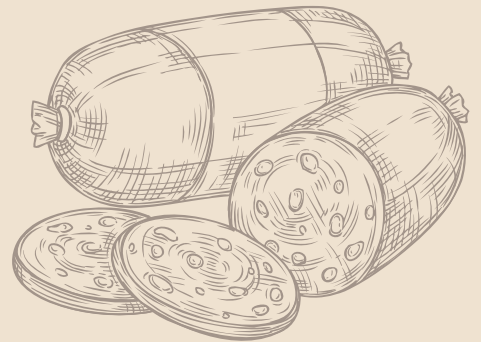


Frità Rugnusa

Ingredienti

- 6 uova
- 2 salami freschi di maiale o salami della duja oppure sanguinacci o 500 gr. di salsiccia
- 2 cipolle gialle
- 100 g di toma grattugiata
- Sale e pepe q.b.
- Burro q.b.



Procedimento

- Mettere in una padella i salami o la salsiccia, precedentemente privati della pelle, con una noce di burro, e farli rosolare fino a cottura spezzettandoli con un cucchiaino di legno.
Se si utilizza il sanguinaccio è necessario porlo in una pentola con acqua fredda e degli stuzzicadenti che lo trapassino.
- Portare a bollore e cuocere per circa 30/40 minuti e poi farlo raffreddare, privarlo della pelle e spezzettarlo.
- In un'altra padella, antiaderente, porre una noce di burro e farlo sciogliere senza lasciarlo brunire.

Frità Rugnusa

- Aggiungere le cipolle gialle tagliate à la julienne e cuocere a fuoco lento, con un coperchio, aggiungendo acqua se necessario. Dopo circa 15 minuti, le cipolle saranno morbide.
- A questo punto alzare la fiamma e farle arrostire leggermente poi spegnere il fuoco.
- Porre in una terrina le uova intere sgusciate, aggiungere sale e pepe e la toma grattugiata.
- Sbattere con una frusta fino a che le uova diventano un composto omogeneo.
- Aggiungere il salame raffreddato e le cipolle ed amalgamare il tutto.
- Porre in una terrina ricoperta con carta forno ed infornare a 160° per 35/40 minuti.
- Servire calda oppure lasciarla raffreddare completamente.

Consigli

La Frità Rugnusa può essere servita come piatto unico in abbinamento con polenta o patate. In alternativa, è possibile servirla anche come antipasto o senza alcun contorno.

