

## Frittata farcita al tonno

### INGREDIENTI:

6 uova,  
300 gr di tonno sott'olio ben sgocciolato,  
1 mazzetto di erba cipollina,  
2 cucchiaini di maionese,  
2 cucchiaini di sottaceti,  
1 mazzetto di prezzemolo,  
1 cucchiaio di olio evo,  
sale qb,  
pepe qb.

In una ciotola sbattere le uova con un pizzico di sale, pepe e l'erba cipollina tritata finemente e cuocere come una frittata piuttosto sottile in una padella con l'olio evo oppure se si vuole in una teglia in forno per un risultato più leggero. Mettere in un robot da cucina il tonno con il prezzemolo, la maionese e i sottaceti e frullare tutto. Quando la frittata sarà fredda farcire con la salsa al tonno arrotolare e mettere in frigo per 1h a questo punto può essere tagliata e servita.