

## Omletta Tirca



### 2 purziuns

#### Ingredientas:

300 grams tomatas

1 tschagula cotschna

8 ulivas

peperoncini picant conservà en ieli

6 ovs

2 tschaduns gronds aua

pulvra da paprica

sal e paiver

1 con agl

basilic



Nus tagliain las tomatas en quadrins. Ils peperonis picants ch'èn stads en l'ieli sientain nus cun ina servietta. Nus tagliain fin las ulivas, la tschagula ed il peperoni e maschadain tut cun ils quadrins da tomata.

En in'otra cuppa sbattain nus ils 6 ovs e pressain en là il con agl e cundin cun sal, paiver e pulvra da paprica e dain vitiers 2 tschaduns aua. Lura prendain nus ina chazzetta da brassar pitschna. Nus mettain in tschadun pitschen ieli d'uliva en la chazzetta e laschain vegnir chaud quest. Ina mesadad da la massa d'ov mettain nus en la chazzetta e laschain sa furmar ina fina crusta. Mesa purziun da las tomatas tschentain nus sin la cuverta d'ov. Laschar brassar plaun, be uschè vegn l'omletta bella stagna. Il meglier è sche vus prendais in plat per volver l'omletta. Uschè resta ella bain ensemen. A la fin decorain nus l'omletta cun figlia da basilic. L'omletta da la Tirchia gusta bain cun salata verda ed in bun magiel vin cotschen.

*Bun appetit!*