

## ΝΗΣΙΩΤΙΚΗ ΟΜΕΛΕΤΑ ΜΕ ΚΟΡΑΛΛΙ, ΓΡΑΒΙΕΡΑ, ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΑ



- 250 γρ. Κοράλλι Melissa
- 300 γρ. γραβιέρα, κομμένη σε κύβους
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο
- 1 σκελίδα σκόρδου ψιλοκομμένη
- 7 αυγά
- αλατοπίπερο
- Μισή καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη
- 1 κουταλιά μαϊντανό
- 15-20 πράσινες ελιές κομμένες στα δύο
- 1 πρέζα μαντζουράνα

Βράζουμε τα ζυμαρικά και τα σουρώνουμε. Σοτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο Κτυπάμε τα αυγά με το αλατοπίπερο, την πιπερίτσα και το μαϊντανό. Ζεσταίνουμε λίγο ελαιόλαδο στο τηγάνι και προσθέτουμε τα ζυμαρικά, τα μισά αυγά, τη γραβιέρα και τις μισές ελιές. Στην συνέχεια ρίχνουμε πάνω από αυτά τα υπόλοιπα αυγά και τα αφήνουμε να ψηθούν μέχρι να κοκκινίσουν από κάτω. Τα γυρίζουμε και τα αφήνουμε να ψηθούν και από την άλλη πλευρά. Σερβίρουμε την ομελέτα σε πιατέλα και τν κόβουμε σε τριγωνάκια Την γαρνίρουμε με τις υπόλοιπες ελιές και τη μαντζουράνα. Συνοδεύεται από σαλάτα ντομάτας.