

CANNAMELA

Omelette delicata



Ingredienti

- 8 uova
- 2 cucchiari di acqua
- qb Sale Affumicato al legno di faggio CANNAMELA
- 120g stracchino
- 100g ricotta fresca
- 30g parmigiano grattugiato
- 25g burro
- qb Pepe Bianco Tappomacina CANNAMELA
- qb prezzemolo CANNAMELA
- qb origano in foglie CANNAMELA
- qb olio extravergine di oliva



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
1*



Preparazione

- 1** In una ciotola mescolate lo stracchino, il parmigiano e la ricotta, poi insaporiteli con tre giri di tappomacina sale affumicato al legno di faggio CANNAMELA.
- 2** Completate con un giro di tappomacina pepe bianco CANNAMELA.
- 3** In una seconda ciotola rompete le uova e sbattetele con l'acqua, poi salatele con due giri di sale affumicato al legno di faggio CANNAMELA.
- 4** Alle uova sbattute aggiungete anche mezzo cucchiaino di prezzemolo liofilizzato CANNAMELA.
- 5** Fondete in una padella antiaderente mezzo cucchiaino di burro, poi versate un quarto delle uova sbattute.
- 6** Quando inizieranno a rapprendersi, versate al centro un paio di cucchiari di formaggi, quindi, utilizzando una spatola piatta, ripiegate l'omelette e terminate la cottura.
- 7** Procedete fino ad esaurire gli ingredienti.
- 8** Fate scivolare le omelette nel piatto e accompagnatele con spicchi di pomodoro conditi con olio, sale e origano CANNAMELA.