

SECONDI PIATTI

Omelette al prosciutto

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **5 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



L'**omelette** è la famosa "frittata" francese, che si distingue dalla frittata italiana per il modo con cui è cotta, infatti l'**omelette non viene rigirata durante la cottura**, questa **tecnica di cottura** permette di mantenere una **consistenza morbida all'interno**, adatta anche per accogliere farciture con i più svariati ingredienti. Oggi ti proponiamo l'**omelette al prosciutto cotto**, una deliziosa omelette ripiena con scamorza e prosciutto, cremosa e filante al punto giusto, **veloce da preparare** quando sei di fretta e l'ora di cena incombe sulla tabella di marcia.

Per preparare l'omelette al prosciutto cotto e scamorza occorrono pochissimi minuti e pochi passaggi

, inoltre puoi avere sempre una ricetta diversa se aggiungi ingredienti come **verdure o carne**.
L'omelette al prosciutto cotto è una ricetta versatile, adatta a molteplici gusti e occasioni, **ideale per un pasto o una cena veloce o da portare in ufficio** per una deliziosa pausa pranzo casalinga.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Omelette con ratatouille](#)

[Omelette di verdure](#)

[Rotolo di frittata di funghi](#)

[Frittata arrotolata](#)

[Frittata al forno con fiori di zucca e mozzarella](#)

INGREDIENTI

UOVA 8

PROSCIUTTO COTTO 120 gr

SCAMORZA 150 gr

BURRO 30 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare l'omelette al prosciutto rompi le uova in una ciotola, condiscile con sale e pepe nero appena macinato e sbattile per bene con una forchetta o con una frusta a mano.





2 Taglia il formaggio a fettine e prepara anche il prosciutto cotto, in modo che quando sarà ora di farcire l'omelette sarà subito pronto all'uso.





3 Ti consigliamo di cuocere due omelette al prosciutto per poi tagliarle a metà in modo da ottenere 4 porzioni. Prendi una padella antiaderente e fai sciogliere il burro, non farlo bruciare e spargilo sul fondo con un pennello da cucina. Cuoci metà delle uova condite e sbattute.





- 4 Quando il composto di uova inizia a rapprendersi appoggia sopra l'omelette metà delle fettine di formaggio e subito dopo anche metà del prosciutto cotto a disposizione.





- 5 Con una paletta chiudi un lato dell'omelette sull'altro a formare una mezzaluna. Procedi a formare un'altra omelette con gli ingredienti che restano e servi ancora calde.



