

SECONDI PIATTI

Omelette funghi porcini e formaggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Con l'arrivo dell'autunno la mente dei più golosi va subito a caccia di funghi! Ed è per questo che vi proponiamo una ricetta ideale in questa stagione: le **omelette funghi porcini e formaggio**. Si tratta ovviamente di una portata semplice e gustosa, perfetta quando i primi freschi cominciano a farsi sentire e si ha proprio voglia di un piatto ricco e lussuoso. Funghi e uova poi creano un mix di sapori eccellente, un connubio perfetto che darà al vostro palato un'esplosione di gusto incredibile. La ricetta è davvero semplice e con pochi gesti ma seguendo i nostri consigli riuscirete di certo nella sua realizzazione. Provatela subito, e fateci sapere

se vi è piaciuta. Se poi amate le omelette e cercate sempre nuovi modi per farle, perché non provate anche la [frittata margherita](#)? Anche questa un'ottima idea per la cena! Altre [ricette coi funghi](#)!

INGREDIENTI

UOVA 4

FUNGHI PORCINI 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

GOUDA o altro formaggio che fonde - 130 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare l'omelette funghi porcini e formaggio per prima cosa tagliate a pezzetti piccoli i gambi dei funghi che avrete pulito semplicemente con passando una spazzolina o un panno appena inumidito.

Affettate, quindi, le cappelle.

2 In una padella larga versate un giro di olio extravergine di oliva e rosolatevi l'aglio e il prezzemolo tritati finemente e dopo un paio di minuti aggiungete anche i gambi. Fate soffriggere per qualche minuto quindi unite anche le cappelle affettate in precedenza. Insaporite per un paio di minuti mescolando, quindi aggiungete del brodo e portate a cottura.

3 Fatto ciò in un contenitore a parte sbattete le uova con il sale e il pepe e filtratele. Versatele in una padella unta e cuocetele.

Non appena inizieranno ad addensarsi, aggiungete i funghi e il formaggio tagliato a pezzi.

Le vostre omelette funghi porcini e formaggio sono pronte per essere mangiate!

CONSIGLIO

Come mai si filtrano le uova?

Per evitare che ci siano fastidiosi pezzetti addensati.

Posso usare anche un mix di funghi congelato?

Sì certo, segui le istruzioni di cottura.

Al posto dle formaggio potrei utilizzare la provola?

Va benissimo basta che sia secca e poco acquosa, tipo scamorza insomma.