

SECONDI PIATTI

Omelette ai formaggi e asparagi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'omelette ai formaggi e asparagi è una delizia per il palato ed è perfetta per un pranzo veloce! È durante il periodo primaverile che questi ortaggi danno il meglio di sé e si trovano sui banchi del mercato in tutto il loro splendore. Per questo motivo in questa stagione si cercano sempre nuove idee per farli ed è per questo che non dovete assolutamente perdere questa idea semplice e veloce, e se vi piacciono tanto questi ortaggi vi consigliamo anche di fare un ottimo [risotto](#)!

INGREDIENTI

ASPARAGI 6
UOVA 4
PANNA 60 gr
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola
SCAMORZA o altro formaggio a piacere - 50 gr
RICOTTA 1 cucchiaino da tavola
BURRO 20 gr
PEPE BIANCO
NOCE MOSCATA
ERBA CIPOLLINA facoltativo -
SALE

PREPARAZIONE

1 Per fare l'**omelette ai formaggi e asparagi** lavate gli asparagi e rimuovete la parte di gambo più dura e legnosa.

Sbollentate gli asparagi in acqua bollente fino a che risultino tenere, circa 10 minuti; scolateli e passateli sotto un getto d'acqua fredda.

Raccogliete in un pentolino 1/4 di bicchiere di panna, il parmigiano e la scamorza (o il formaggio prescelto).

Ponete il pentolino sul fuoco molto basso e fate fondere il tutto.



2 Quando il formaggio si sarà sciolto, trasferite il composto in una ciotolina e stemperatelo con un cucchiaio di ricotta.



- 3 Nel frattempo sbattete le uova con due cucchiari di panna ed insaporite con pepe bianco, noce moscata e sale.



- 4 Scaldate in una padella una noce di burro e, quando il burro avrà assunto un bel color nocciola, versatevi il composto di uova.



5 Cuocete l'omelette facendo dorare prima un lato e poi l'altro.

Trasferite l'omelette su di un piatto e farcite un metà con il composto ai formaggi e con gli asparagi.

Chiudete l'omelette a metà, cospargete con erba cipollina e servitela ancora calda.