

SECONDI PIATTI

Omelette alle fave

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 uova
600 g fave sbucciate
25 cl panna
30 g burro
25 cl panna
2 scalogni piccoli
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame scaldate la metà del burro, insaporitevi gli scalogni tritati, salate, pepate e aggiungete le fave. Quindi unite metà panna e portate a cottura le fave. Sbattete quattro uova, salate. Scaldate il burro avanzato, versatevi le uova e fate una grande omelette bella morbida. Sistematela su un piatto da portata ben caldo.
Frullate i due tuorli con la restante panna, scaldate il composto sempre mescolando, ritirate dal fuoco e incorporatevi le fave già insaporite. Fate addensare a fuoco dolce e poi

versate la salsa alla fave sopra l'omelette. Servite.