

SECONDI PIATTI

# Omelette con i funghi ovuli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

UOVA 8

FUNGHI OVULI 400 gr

LATTE INTERO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

Le omelette sono un'ottima soluzione per mettere in tavola un pranzo o una cena in pochissimo tempo. E perché non farcirli con degli ottimi funghi ovuli? In questo caso i funghi ovuli si scaldano appena grazie al calore dell'omelette senza cuocersi e mantenendo tutto il sapore, il profumo e la consistenza del prodotto crudo. Guardate Luca alle prese con la preparazione di questa omelette con i funghi ovuli, vi verrà voglia di prepararla all'istante!

# PREPARAZIONE

**1** Rompete le uova e sbattetele giusto quel tanto che serve per romperle e salate.



**2** Aggiungete il latte alle uova, questo renderà l'omelette più morbida.

Scaldate in una padella, preferibilmente di ferro, un bel giro d'olio extravergine d'oliva.

Non appena l'olio sarà caldo, rovesciate il composto d'uova in padella e lasciate che cuociano.



3 Affettate i funghi ovuli mettendo da parte la parte più dura del gambo.



4 Quando l'omelette risulterà quasi completamente rassodata, distribuite sull'omelette metà delle fettine di ovuli, salateli e mantenete il tutto sul fuoco affinché i funghi prendano calore.

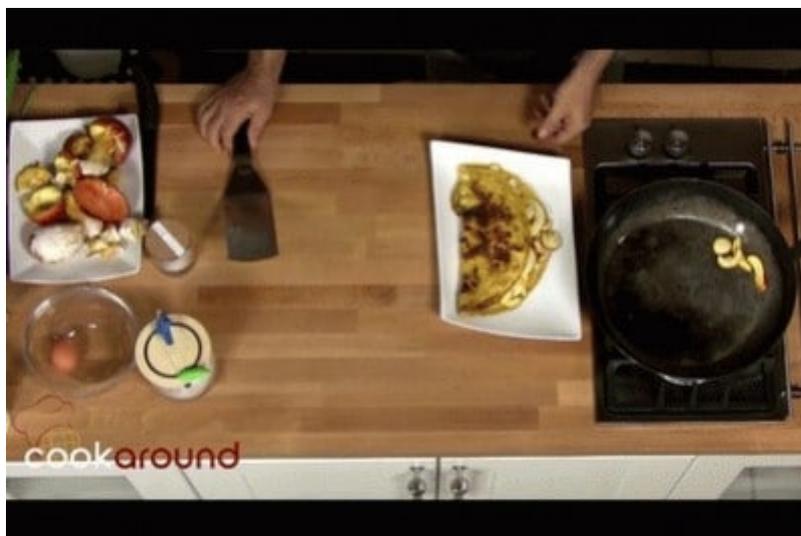


- 5 Piegare l'omelette, ancora sul fuoco, a metà e schiacciatela per qualche secondo cosicché si mantenga in forma.



- 6 Procedete allo stesso modo per la realizzazione della seconda omelette.

Trasferite le omelette su di un vassoio da portata e servitele in tavola per condividerle con i vostri amici, magari tagliate in tranci.



## NOTE

Per pulire i funghi innanzi tutto occorre togliere tutti i residui di terra e di vegetali dal fungo: con un coltellino dalla lama liscia tagliate la parte terminale del gambo, che di solito si presenta ricoperta di terra. Con la punta del coltellino, inoltre, asportate foglie, piccoli frammenti di muschio o rametti dal cappello e dal gambo. Se ci dovessero essere parti danneggiate o poco sane, eliminate anche quelle col coltellino. In genere è meglio non lavare i funghi, per non rovinare quelli più delicati e comunque per non impregnarli troppo di acqua. Per completare la pulizia, passateli invece delicatamente con un telo o con della carta da cucina, entrambi appena inumiditi: in questo modo potrete rimuovere tutti i residui di terra dai vostri funghi, senza danneggiarli. Adesso che i funghi sono puliti, potete tagliarli: per prima cosa staccate il cappello dal gambo, semplicemente usando le mani, oppure con l'aiuto del coltellino. A seconda di come lo volete cucinare, potete tagliare ciascun fungo in modi diversi: a fette regolari per farlo trifolato, a spicchi più grandi per stufati e preparazioni in umido, tritato per salse e crostini.