

SECONDI PIATTI

# Omelette fiori mozzarella e acciuga

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

Fiori di zucca  
uova  
mozzarella  
filetti d'acciuga  
sacchetti per cucinare  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE



2 Tagliare la mozzarella e i filetti di acciuga.



3 Mettere gli ingredienti nel sacchetto: per ogni sacchetto occorrono 2 uova, 1 mozzarella, 2 filetti di acciuga.



4 Chiudere con un laccetto, scuotere per far amalgamare gli ingredienti,



5 Mettere i sacchetti in una pentola con l'acqua che bolle, cuocere per almeno 10/12 minuti.





