

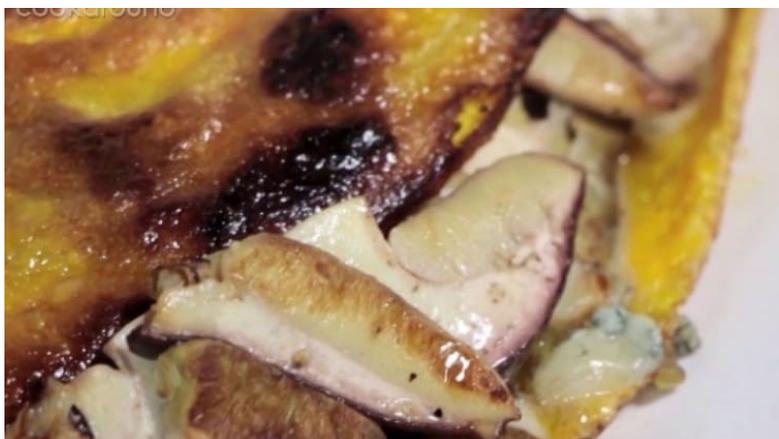
SECONDI PIATTI

Omelette funghi e gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

UOVA 4

FUNGHI PORCINI freschi - 2

GORGONZOLA 100 gr

LATTE INTERO facoltativo - 100 ml

CIPOLLOTTI fresco - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE MISTO

Una versione della omelette sicuramente ricca e saporita: omelette funghi e gorgonzola. Questa omelette è per coloro che amano i sapori decisi, la presenza dei funghi appena appena scaldati ed insaporiti in padella con del cipollotto e del gorgonzola concorrono nel dar vita ad un piatto saporito e sostanzioso. Provate questa omelette funghi e gorgonzola e perché no, condividetela con due o tre amici!

PREPARAZIONE

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



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

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



- 3 Affettate le cappelle dei porcini molto finemente.



- 4 Scaldate un giro d'olio in un'altra padella e fatevi soffriggere un cipollotto affettato, quindi unite i porcini che dovranno prendere appena calore.



- 5 Tagliate il gorgonzola a fettine.



- 6 Quando l'omelette risulterà quasi completamente rassodata, distribuitevi sopra le fettine di gorgonzola e mantenete il tutto sul fuoco affinché il formaggio prenda calore, senza sciogliersi completamente.



- 7 Macinate un po' di pepe misto sui funghi e sulla omelette, quindi togliete i porcini dal fuoco e distribuiteli sulla omelette.



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



9 Trasferite l'omelette su di un vassoio da portata e servitela in tavola, con queste quantità potrete dividerla tranquillamente con 3 o 4 amici.

NOTE

Molto spesso la frittata e l'omelette vengono confuse, mentre tra le due pietanze esistono delle sostanziali differenze. L'omelette, di origine francese, è composta di sole uova e gli ingredienti del ripieno vengono aggiunti verso la fine della cottura. Viene cotta da un solo lato e viene chiusa su se stessa o sul ripieno. Come dicono i francesi, deve restare un po' baveuse all'interno, ossia le uova devono risultare rapprese ma non cotte del tutto. Nella frittata invece gli ingredienti vengono mescolati con cura insieme all'uovo e la cottura deve avvenire su entrambi i lati. Di tradizione italiana è, per esempio, la frittata di cipolle, piatto povero per eccellenza.