

SECONDI PIATTI

Omelette nel sacchetto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 uova
3 cucchiari di parmigiano reggiano
grattugiato
erba cipollina
sale.

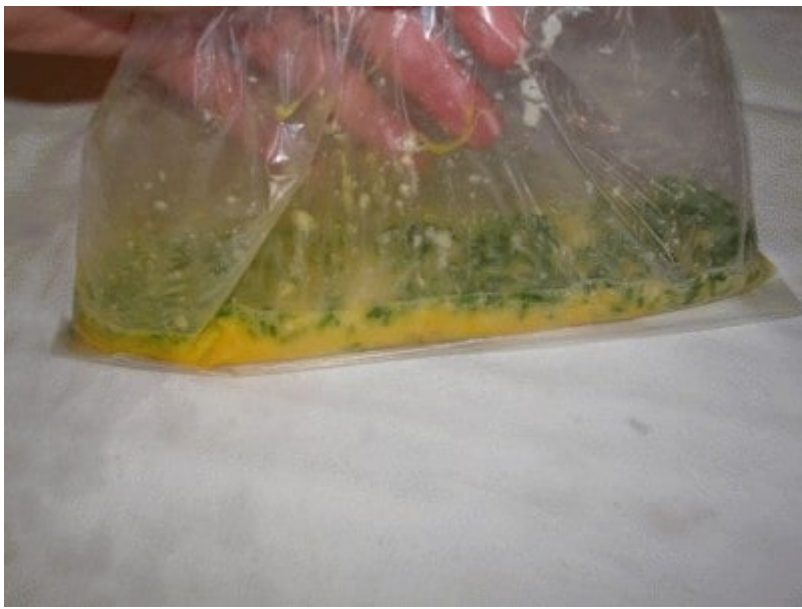
PREPARAZIONE



- 2 Sbattere le uova insieme al formaggio, aggiungere l'erba cipollina, salare leggermente. Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto per la cottura in acqua, forno microonde, forno tradizionale, ecc.



- 3 Chiudere il sacchetto.



4 Mettere in acqua bollente facendo cuocere per dieci minuti.



5 Apprire il sacchetto e servire accompagnando con insalata fresca.

