

SECONDI PIATTI

# Omelette al prosciutto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Omelette al prosciutto

## INGREDIENTI

UOVA 2

LATTE 1 cucchiaio da tavola

BURRO noce - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
goccia

PROSCIUTTO COTTO fette - 40 gr

EMMENTHAL fette - 40 gr

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare l' Omelette al prosciutto sbattete le uova con una forchetta e passatele al setaccio. Unite il latte, regolate di sale, pepe e mescolate. In una padella antiaderente dai bordi bassi del diametro di 22 cm sciogliete il burro con un goccio di olio, in modo da

alzare il punto di fumo, quando il grasso comincia a sfrigolare unite il composto di uova, sfruttate tutta l'ampiezza della padella e mano a mano che l'uovo coagula rompetelo tracciando dei solchi con un mestolo così da farlo cuocere rapidamente. appena il tutto risulta cotto ma ancora piuttosto morbido in superficie adagiate su un lato le fette di prosciutto e di formaggio. Chiudete l'Omelette a portafoglio, lasciate sul fuoco ancora per pochi istanti e servite.