

SECONDI PIATTI

Omelette al prosciutto

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



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

Se siete alla ricerca di una ricetta semplice da fare e soprattutto che consumi quelle uova che giacciono da un po' inutilizzate, l'omelette al prosciutto è proprio ciò che fa per voi. Si tratta di una versione gustosa e leggera, ideale per grandi e bambini. A chi non piace la frittata al prosciutto? Ecco proprio a nessuno! Qui però vogliamo darvi alcuni consigli che la rendono davvero speciale!

E se cercate altre ricette di omelette gustose ecco qui di seguito alcune idee imperdibili:

[omelette funghi e salsiccia](#)

[omelette funghi e gorgonzola](#)

[omelette al tartufo](#)

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.