

SECONDI PIATTI

Omelette con ratatouille

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'[omelette](#), questo fantastico e versatile piatto di **origine francese** che si adatta ad ogni occasione, **compresa la colazione** se sei un fan della colazione salata. La ricetta di oggi è l'**omelette con la ratatouille**, un **piatto proteico**, pieno di **verdure** che puoi completare aggiungendo **un paio di fette di pane abbrustolite**.

l'**omelette con ratatouille** è una ricetta **velocissima**, puoi anche decidere di **cucinare la ratatouille in anticipo** per dimezzare ulteriormente i tempi di preparazione, non dovrai far altro che scaldare un paio di minuti la [ratatouille in padella](#), o per pochi secondi nel **forno a microonde**, per poi usarla come

ripieno dell'omelette.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare una buonissima omelette con ratatouille da portare in tavola quando hai voglia di qualcosa di sano e gustoso.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Uova sode facili](#)

[Uova strapazzate al pomodoro](#)

[Crespelle ai carciofi](#)

[Stracciatella alla romana](#)

[Passatelli](#)

INGREDIENTI PER 1 OMELETTE

UOVA 2

LATTE INTERO 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10

gr

SALE

INGREDIENTI PER LA RATATOUILLE

MELANZANE 300 gr

ZUCCHINE 300 gr

PEPERONI 300 gr

POMODORINI 150 gr

CIPOLLA 100 gr

TIMO

BASILICO

PREPARAZIONE DEL RIPIENO DI VERDURA

1 Per cucinare una buona omelette con ratatouille, inizia a preparare la verdura per il ripieno. Lava e taglia a bastoncini le melanzane, lava e taglia anche le zucchine, puoi farle a rondelle o a bastoncini come le melanzane.

Prendi una padella antiaderente che possa contenere tutte le verdure previste e metti un giro di olio extravergine di oliva, man mano che tagli le verdure aggiungile nella padella.



- 2 Sbuccia e affetta una cipolla, lava e taglia a listarelle i peperoni, fai attenzione ad eliminare bene i semini interni. Lava e taglia in 4 parti in pomodorini. Quando tutta la verdura sarà in padella, insaporisci con un pizzico di sale e accendi il fuoco.





PREPARAZIONE DELLA OMELETTE

- 1 Sbatti 2 uova con latte e sale, procedi con una frusta a mano fino ad ottenere una pastella omogenea e priva di grumi.





2 Metti l'olio in una padella antiaderente e scaldalo per pochi secondi, versaci il composto

di uova e cuocilo due minuti per ogni lato. Quando l'omelette è pronta mettila su un piatto da portata e sistema la ratatouille su mezza omelette, chiudi la parte vuota sulla ratatouille e servi.



