

SECONDI PIATTI

Omelette funghi e salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

UOVA 4

SALSICCIA DI MAIALE 4

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

TIMO 2 rametti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

SALE

Omelette funghi e salsiccia per una cena informale.

Avete voglia di sostanza e di un bel piatto rustico?

Questa omelette fa al caso vostro.

Noi abbiamo usato tutti i crismi, abbiamo persino sgrassato la salsiccia e l'abbiamo insaporita con del vino bianco ma se proprio non avete tempo la potete anche semplicemente aprire a metà e piastrare.

I funghi saltati brevemente con del timo e dell'aglio sono l'ingrediente perfetto per completare questo piatto montagnolo.

PREPARAZIONE

1 Bucherellate le salsicce con la punta di un coltello.



2 Tuffatele in un pentolino d'acqua bollente aggiungendo mezzo bicchiere di vino bianco per insaporirle.



3 Pulite gli champignons ed affettateli.



4 Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una padella insieme a due spicchi d'aglio a fuoco alto.



5 Aggiungete gli champignons e fateli cuocere a fuoco vivace. Aromatizzate con il timo, salate e saltate.





- 6** Sgusciate le uova facendole ricadere in una ciotola, aggiungete il sale e sbattetele con una forchetta.



- 7** Scolate le salsicce e tagliatele a fette, quindi trasferitele in padella insieme ai funghi. Togliete l'aglio dalla padella e lasciate insaporire gli altri ingredienti.



8 Ungete con poco olio una casseruolina e versatevi le uova sbattute.



9 Fate rapprendere un po' la frittata, quindi distribuite la farcia a base di salsiccia e funghi su una metà.



10 Richiudete l'omelette piegando la metà senza farcia sulla farcia. Cuocete per un altro minutino.



11 Servite l'omelette calda.

