

SECONDI PIATTI

# Omelette funghi porcini e formaggio

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Con l'arrivo dell'autunno la mente dei più golosi va subito a caccia di funghi! Ed è per questo che vi proponiamo una ricetta ideale in questa stagione: le **omelette funghi porcini e formaggio**. Si tratta ovviamente di una portata semplice e gustosa, perfetta quando i primi freschi cominciano a farsi sentire e si ha proprio voglia di un piatto ricco e lussuoso. Funghi e uova poi creano un mix di sapori eccellente, un connubio perfetto che darà al vostro palato un'esplosione di gusto incredibile. La ricetta è davvero semplice e con pochi gesti ma seguendo i nostri consigli riuscirete di certo nella sua realizzazione. Provatela subito, e fateci sapere

se vi è piaciuta. Se poi amate le omelette e cercate sempre nuovi modi per farle, perché non provate anche la [frittata margherita](#)? Anche questa un'ottima idea per la cena!

## INGREDIENTI

UOVA 4

FUNGHI PORCINI 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

GOUDA o altro formaggio che fonde - 130 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare l'omelette funghi porcini e formaggio per prima cosa tagliate a pezzetti piccoli i gambi dei funghi che avrete pulito semplicemente con passando una spazzolina o un panno appena inumidito.

Affettate, quindi, le cappelle.

**2** In una padella larga versate un giro di olio extravergine di oliva e rosolatevi l'aglio e il prezzemolo tritati finemente e dopo un paio di minuti aggiungete anche i gambi. Fate soffriggere per qualche minuto quindi unite anche le cappelle affettate in precedenza. Insaporite per un paio di minuti mescolando, quindi aggiungete del brodo e portate a cottura.

**3** Fatto ciò in un contenitore a parte sbattete le uova con il sale e il pepe e filtratele. Versatele in una padella unta e cuocetele.

Non appena inizieranno ad addensarsi, aggiungete i funghi e il formaggio tagliato a pezzi.

Le vostre omelette funghi porcini e formaggio sono pronte per essere mangiate!

CONSIGLIO