

SECONDI PIATTI

Omelette

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [3 min](#) COTTURA: [7 min](#) COSTO:

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



L'**omelette** è un piatto di **origine tipicamente francese**. L'**omelette** è una ricetta base preparata con uova sbattute insieme al latte, infine cotta in padella con burro o olio. Solitamente, l'**omelette** viene farcita con ripieni cremosi che non fanno troppo contrasto con la morbidezza dell'impasto di uova e latte, quindi le **omelette più cucinate** sono quelle farcite con **formaggio, prosciutto o verdure cotte**. A differenza della [frittata](#) italiana, l'**omelette** è un vero e proprio involucro per i ripieni più disparati, mentre la frittata è più soda e viene cotta insieme ad altri ingredienti.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare una perfetta omelette che possa racchiudere in modo delizioso ogni ripieno che possa ispirarti la tua fantasia!

Ecco altre ricette con le uova che potrebbero piacerti:

[Uova sode ripiene](#)

[Uovo in camicia](#)

[Uova al purgatorio](#)

[Omelette di verdure](#)

[Uova alla fiorentina](#)

INGREDIENTI

UOVA 2

LATTE INTERO 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10

gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Sguscia le uova in una ciotola e sbattile energicamente con una frusta a mano.





2 Mentre continui a sbattere le uova, aggiungi il latte e un pizzico di sale. Mescola ancora, il composto per l'omelette è pronto quando sollevando la frusta si formerà un filo. Scalda l'olio extravergine di oliva in una padella.





- 3** Versa il composto nella padella calda e cuoci, con un coperchio, a fiamma moderata. Controlla la cottura sollevando un lembo, quando la superficie inferiore risulterà ben dorata chiudi l'omelette su se stessa, deve diventare a forma di mezzaluna.





CONSIGLIO

Servi l'omelette con insalata verde fresca e condita con sale, pepe, olio e aceto di mele.

Se vuoi farcire l'omelette devi mettere su metà di essa il ripieno che hai scelto prima di chiuderla a mezzaluna.