

SECONDI PIATTI

Omelette di verdure

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **7 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'omelette di verdure è un piatto jolly economico e facile, una ricetta davvero last minute che vi accompagnerà per tutto l'anno seguendo i cicli dell'orto! Una preparazione soddisfacente, appetitosa e molto scenica per portare in tavola un piatto semplice ma ricco nei sapori e nell'aspetto!

INGREDIENTI

UOVA 12
CAROTE 1
MELANZANE 1
SEDANO 2 coste
POMODORI 2
ZUCCHINE 2
PATATE piccole - 2
CIPOLLE 1
PEPERONI ROSSI falde - 2
BURRO
SALE

PREPARAZIONE

1 Incidere il pomodoro, sbollentarlo in acqua bollente circa 30 secondi, privarlo dei semi e

dell'acqua di vegetazione. Tagliare tutte le verdure a listarelle sottili. Cuocere le verdure al vapore per 5/6 minuti all'infuori del pomodoro.



- 2 Sbattere le uova con un po' di sale. Imburrare una padellina da crepes e quando ben calda versare l'uovo sbattuto.



- 3 Rompere e muovere l'uovo al fine di far compattare l'omelette più velocemente possibile, 1 / 2 minuti. Mettere le verdure al vapore insieme al pomodoro in una metà dell'omelette, a fuoco spento raddoppiare l'omelette , tagliare a metà e servire.

