

SECONDI PIATTI

# Omelette nel sacchetto

di: *Cinzia*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

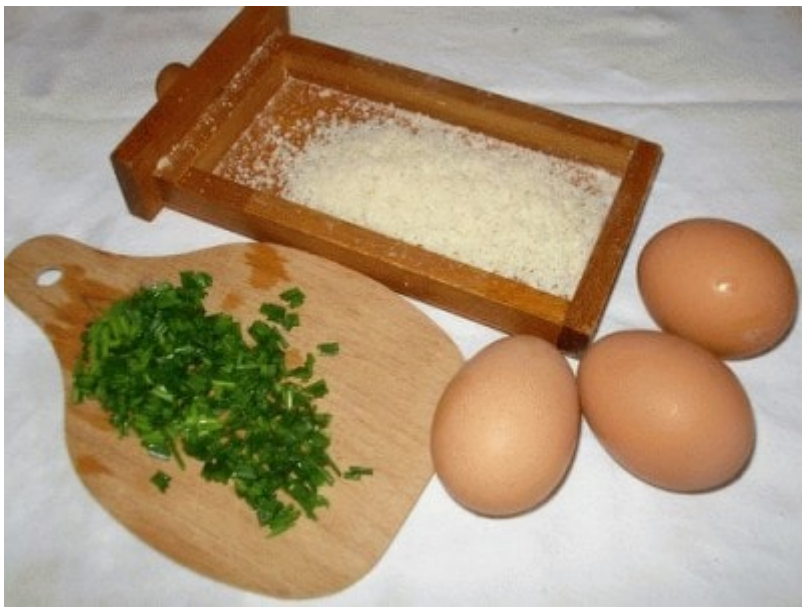
---



## INGREDIENTI

3 uova  
3 cucchiaini di parmigiano reggiano  
grattugiato  
erba cipollina  
sale.

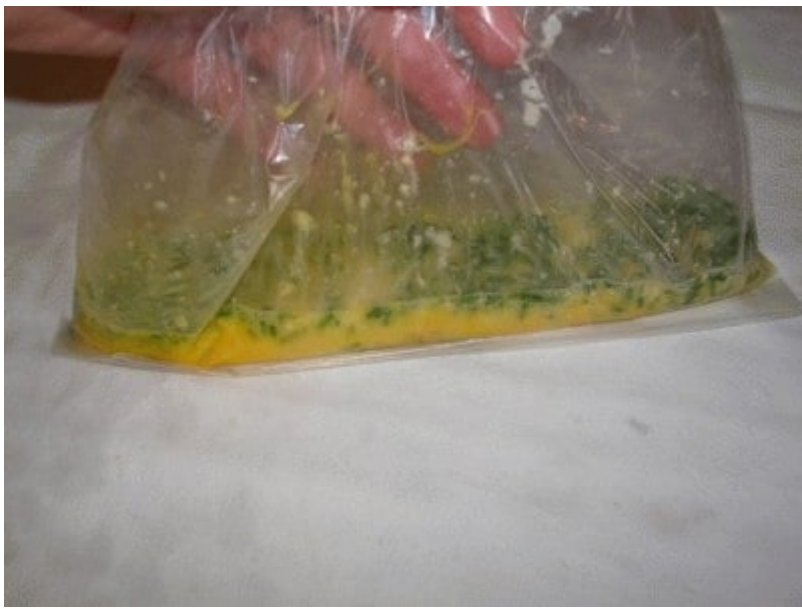
## PREPARAZIONE



- 2 Sbattere le uova insieme al formaggio, aggiungere l'erba cipollina, salare leggermente. Mettere tutti gli ingredienti in un sacchetto per la cottura in acqua, forno microonde, forno tradizionale, ecc.



- 3 Chiudere il sacchetto.



4 Mettere in acqua bollente facendo cuocere per dieci minuti.



5 Apprire il sacchetto e servire accompagnando con insalata fresca.

