

OMELETTE AL RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 2 cespi radicchio di verona
- 60 g di burro
- 1 punta farina
- 1/2 bicchiere panna
- sale
- pepe

Tagliate a listerelle sottili il radicchio e fatelo appassire in un tegame con 30 g di burro.

Quindi regolate sale e pepe, unite una punta di farina, la panna e cuocete a fuoco basso per circa 20 minuti.

Ritirate e tenete da parte al caldo.

In una terrina sgusciate le uova, sbattetele leggermente, aggiungete un cucchiaino d'acqua fredda, salate e pepate.

In un tegame lasciate sciogliere il restante burro, versatevi le uova sbattute e cuocete l'omelette in modo che resti asciutta sotto e morbida sopra.

Su metà distribuite il radicchio, ripiegate la, fatela scivolare su un piatto da portata caldo e servite.