

OMELETTE ALLA MADRILENA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 5 uova
- 100 g di fagiolini
- 100 g di piselli freschi
- 200 g di piselli al burro
- sale
- pepe
- 10 cl brodo
- 100 g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 1/2 cucchiaio concentrato di pomodoro
- 3 patate
- 5 cucchiaini olio d'oliva

Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti insieme ai fagiolini, precedentemente scottati in acqua bollente, poi fate cuocere le verdure in una padella con tre cucchiaini d'olio, per 10 minuti a calore moderato.

Trascorso il tempo indicato, unite il prosciutto cotto, tagliato a dadini, e lasciatelo rosolare per qualche minuto.

Aggiungete anche i piselli freschi e il concentrato di pomodoro diluito nel brodo bollente, mescolate accuratamente e lasciate cuocere tutt'assieme per 10 minuti.

Trasferite la preparazione su un piatto e tenetela in caldo.

Rompete le uova in una terrina, aggiungete il Parmigiano grattugiato, il sale necessario e una macinata di pepe e sbattete per alcuni istanti con una forchetta.

Mettete nella padella usata per le verdure il resto dell'olio d'oliva e versatevi il composto di uova e formaggio.

Fate cuocere l'omelette fino a quando la parte inferiore sarà ben dorata e quella superiore ancora morbida.

Disponete sull'omelette il composto di verdure e prosciutto, sovrapponetevi i lembi dell'omelette stessa rimasti liberi, in modo da avvolgere il ripieno, e trasferitela su un piatto di portata.

Servite con i piselli al burro.

CONSIGLI

Morbida e gustosa, l'omelette si presta ad essere farcita con vari tipi di ripieno: in tal modo è possibile preparare piatti sempre diversi usando con fantasia gli ingredienti disponibili nelle varie stagioni dell'anno.

Si tratta inoltre di una preparazione piuttosto semplice, tuttavia occorre prestare molta attenzione alla cottura, affinché l'omelette risulti morbida all'interno e asciutta all'esterno.

Per una cottura a regola d'arte vi consigliamo di utilizzare padelle con il fondo spesso, in modo che il calore si distribuisca uniformemente, e antiaderenti, per impedire che il composto di uova si attacchi al fondo.