

OMELETTE ALLA MARCHIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 100 g di burro
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- 60 g di farina
- 50 cl brodo
- 100 g di prosciutto cotto
- sale
- pepe
- 1 1/2 tazza panna

Separate i tuorli delle uova dagli albumi raccogliendoli in due diverse terrine.

Lavorate i tuorli con un cucchiaio di legno, aggiungetevi quattro cucchiaini di panna, il sale necessario e una macinata abbondante di pepe e amalgamate bene il tutto.

Unite i tuorli agli albumi, precedentemente montati a neve ben ferma, e mescolate con molta delicatezza, dal basso verso l'alto, per non smontarli.

Fate sciogliere dolcemente 40 g di burro in due teglie, versatevi in parti uguali composto preparato e fatelo cuocere nel forno (180°) per 12-15 minuti, o fino a quando le omelette saranno diventate gonfie e dorate.

Nel frattempo fate fondere in un pentolino 50 g di burro, a calore dolcissimo, unitevi a pioggia la farina e stemperatela mescolando con un cucchiaio di legno, in modo che non si formino grumi.

Infine versate nel recipiente, poco per volta, un quarto di litro di brodo.

Sciogliete nel brodo restante il concentrato di pomodoro, quindi versate anch'esso nel pentolino.

Lasciate rapprendere la salsa a calore moderato, senza mai smettere di mescolare, poi incorporatevi il resto del burro, il prosciutto cotto tritato finemente e la panna rimasta.

Togliete le omelette dal forno, trasferitele su un piatto di portata, facendo attenzione a non romperle, distribuitevi sopra la salsa preparata, piegatele a metà e servite.