

OMELETTE ALLA RICOTTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 200 g di ricotta
- 30 g di formaggio grattugiato
- 60 g di prosciutto cotto
- 2 cucchiai farina
- 1 noce burro
- sale
- pepe

In una ciotola amalgamate due cucchiai di farina con uno d'acqua, aggiungete le uova, e poi sbattete leggermente. Salate e pepate con moderazione.

In una padella lasciate sciogliere una noce di burro e versatevi un mestolino di composto, cuocete in modo che l'omelette resti asciutta sotto e morbida sopra.

Così di seguito fino a esaurimento delle uova sbattute.

In una ciotola amalgamate la ricotta con il prosciutto tritato, mescolando fino a ottenere una crema, regolate il sale e, se occorre, ammorbidite con un cucchiaio o più d'acqua tiepida.

Spolverizzate la superficie delle frittatine con un po' di formaggio grattugiato, sopra distribuite il ripieno di ricotta, ripiegatele.

Disponetele sul piatto da portata e servitele con una semplice salsa al pomodoro a parte.