

OMELETTE ALLA RICOTTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 2 cucchiaini formaggio grana grattugiato
- 100 g di prosciutto cotto
- 200 g di ricotta
- latte
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale

Tritate molto finemente il prosciutto, mentre in una terrina sbriciolate finemente con una forchetta la ricotta alla quale unirete mescolando con un cucchiaio di legno, il prosciutto, insaporendo il composto una presa di sale.

Impastate bene, aggiungendo a poco a poco il latte necessario a ottenere un impasto piuttosto morbido.

Aprite le uova in una ciotola e unite il formaggio, una presa di sale e sbattetele fino a che saranno leggermente schiumose.

Mettete in una padella antiaderente del diametro di 26 cm l'olio; quando sarà ben caldo versatevi le uova, fate rassodare la frittata dalla parte a contatto col recipiente, lasciandola leggermente cremosa in superficie.

Distribuite al centro dell'omelette il composto di prosciutto e ricotta livellandolo.

Sollevate con una paletta i 2 lembi esterni della frittata chiudendo all'interno la farcia.

Abbassate il fuoco e lasciate cuocere l'omelette per qualche minuto.