

OMELETTE AROMATICA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 30 g di burro
- prezzemolo
- 6 foglie basilico
- 2 foglioline menta
- alcuni fili erba cipollina
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- sale
- pepe

Sbattete le uova con sale, pepe e un cucchiaio d'acqua fredda.

Tritate un po' di prezzemolo, spezzettate sei foglie di basilico, alcuni fili d'erba cipollina e due foglioline di menta.

Mescolate tutte le erbe aromatiche e aggiungetele alle uova.

In una padella lasciate scaldare a fuoco moderato una noce di burro con un cucchiaio d'olio, versatevi il composto e cuocete l'omelette in modo che resti asciutta sotto e morbida sopra.

Fatela scivolare su un piatto da portata caldo.

Servite.