

Omelette con piselli: la ricetta in padella con taleggio e prosciutto cotto

Una gustosa farciture arricchisce questo classico piatto a base di uova

Che differenza c'è tra frittata e omelette?

L'omelette è un piatto tipico della cucina francese e viene cotta solo da una parte e poi ripiegata su se stessa.

Tempo di preparazione: 25 minuti

Dosi per 3 omelette

Ingredienti delle omelette con piselli

9 uova

prezzemolo tritato

20 g di farina

40 g di parmigiano grattugiato

50 g di burro

sale

pepe

Per farcire:

200 g di piselli lessati

120 g di taleggio tagliato a cubetti

100 g di prosciutto cotto a cubetti

Preparazione delle omelette con piselli

Fate lessare i piselli: versate l'acqua in una pentola con un pizzico di sale grosso. Fate lessare i piselli per 5 minuti dal momento dell'ebollizione.

Preparate l'omelette: Versate le uova in una ciotola e sbattetele con il prezzemolo, la farina, il parmigiano grattugiato, il sale e il pepe.

A parte imburrate una padella e versate 1/3 del composto di uova. Mettete sul fuoco.

Lasciate rapprendere il composto per qualche minuto, poi al centro versate 1/3 della farcitura di taleggio, piselli e prosciutto cotto e ripiegate l'omelette a metà terminando la cottura con la padella coperta con un coperchio.

Ripetete l'operazione per la preparazione delle altre due **omelette con piselli**.

