


OMELETTE DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO

INGREDIENTI

uova 8
prosciutto cotto 160 gr.
formaggio (fontina) 8 fette
brodo 100 ml.
burro 1 noce
fecola di patate 15 gr.
(tre puntine di cucchiaino da caffè)
sale q.b.
pepe q.b.

ATTREZZATURE

cucchiaino di legno
cucchiaino
forchetta
omogeneizzatore + 
padella antiaderente
terrina

PREPARAZIONE

- 1** Lasciare a bagno nel brodo caldo il prosciutto cotto per una decina di minuti, tagliarlo grossolanamente e poi omogeneizzarlo aggiungendo un paio di cucchiaini di brodo e una puntina di cucchiaino da caffè di fecola di patate.
- 2** In una terrina rompere le uova, sbatterle; sciogliere il burro nella padella antiaderente dopodiché versare le uova sbattute e cuocere per poco più di due minuti, salare e pepare; inserire nell'omogeneizzatore aggiungendo un paio di cucchiaini di brodo ed una puntina di fecola di patate.
- 3** Sminuzzare il formaggio ed omogeneizzarlo fino ad ottenere una crema della giusta consistenza con l'aiuto di un cucchiaino di brodo e la rimanente fecola di patate.
- 4** Versare le creme nei piatti, alternandole.