OMELETTE ALLA MARMELLATA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 80g. di marmellata di albicocche o pesche,
- 50g. di zucchero,
- un cucchiaio di burro,
- un pizzico di sale.

Sbattete leggermente in una terrina le uova con il sale e un cucchiaio di zucchero abbondante.
Preparate quindi l'omelette versando un quarto di composto nella padella calda con il burro; ruotate la padella per distribuire bene le uova e quando la frittatina è rappresa fatela scivolare su un piatto.
Ripetere 4 volte.
Scaldare leggermente la marmellata e mettetela al centro della omelettes prima di ripiegarle.
Sistemate le omelettes cosi preparate su un piatto di portata già caldo.
Cospargete con lo zucchero rimasto e con una forchetta arroventata formate dei disegni sulla superficie.