

OMELETTE AL GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 2 vasetti di polpa di granchio al naturale,
- 200 g di funghi champignon,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- salsa aurora,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulite accuratamente gli champignon, togliendo il piede terroso.

Lavateli velocemente affinché non assorbano troppa acqua.

Lasciateli asciugare su un foglio di carta da cucina.

Tagliateli a fettine sottili.

In una larga padella fate scaldare 2 cucchiaini di olio con lo spicchio d'aglio che poi eliminerete.

Fatevi saltare gli champignon a fuoco medio per 5 minuti.

Mescolateli spesso per farli appassire uniformemente.

Scolate la polpa di granchio dal suo liquido di conservazione e unitela agli champignon.

Lasciatela scaldare per pochi minuti sempre mescolando; salate e pepate.

Togliete dal fuoco e tenete in caldo.

In una grande ciotola battete i tuorli con sale e pepe; amalgamate delicatamente gli albumi montati a neve.

In una padella larga fate sciogliere il burro.

Versatevi la crema di uova e a fuoco basso lasciate rapprendere.

Dopo qualche minuto agitate la padella per far scivolare la frittata verso uno dei bordi; eventualmente staccate il bordo con una paletta di legno.

Distribuite sulla superficie dell'omelette il composto di funghi e polpa di granchio e ripiegate a metà.

Servite subito per non farla smontare, cospargendola con prezzemolo tritato e accompagnandola con salsa Aurora.