

# OMELETTE ALLA PARIGINA

Ingredienti per 4 persone:

- una base di gelato alla crema,
- otto uova,
- una bustina di zucchero vanigliato,
- olio,
- 300 g di fragole,
- un bicchierino di rum.

Preparate il gelato alla crema.

Sbattete le uova con lo zucchero e versatele in una larga padella, in cui avrete fatto fumare un po' di olio: preparate quindi una frittata molto sottile.

Quando sarà pronta, adagiatela su un foglio di carta assorbente da cucina, per perdere l'unto di frittura, e lasciatela intiepidire.

Lavate le fragole, e privatele del picciolo, mettetele in una terrina e lavoratele con una forchetta, fino a ottenere un composto morbido.

Al momento di servire, mettete al centro della frittata la polpa delle fragole; coprite con il gelato alla crema e chiudete i lembi della frittata, come se fosse un cartoccio.

Fate scivolare il cartoccio di frittata su un piatto, irrorate con il rum, infiammate e portate in tavola.