

OMELETTE AL MADERA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 2 fegatini di pollo
- 1 bicchiere vino mader
- 100 g di funghi coltivati
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 1 scalogno
- 1 rametto prezzemolo
- 1 rametto dragoncello
- sale
- pepe

Pulite e lavate con cura i funghi e lo scalogno e tagliateli a fettine sottili; tritate assieme il prezzemolo e il dragoncello, servendovi della mezzaluna; mondate e riducete a pezzetti i fegatini di pollo.

In una casseruola con due cucchiaini d'olio d'oliva fate rosolare il trito di prezzemolo e dragoncello, i fegatini, i funghi e lo scalogno, per 3-4 minuti a calore moderato.

Cospargete la preparazione con il sale necessario e una macinata di pepe, bagnatela con un bicchiere di Mader e lasciatela cuocere per un quarto d'ora a fuoco basso.

Nel frattempo sbattete le uova in una terrina, con sale e pepe, e, quando sono spumeggianti, versatele in una padella con due cucchiaini d'olio caldo.

Fate cuocere l'omelette 2-3 minuti per lato, a fuoco medio, dopodichè toglietela dalla padella, lasciatela asciugare per alcuni istanti su un foglio di carta assorbente da cucina, infine ponetela su un piatto di portata.

Distribuite sull'omelette il composto preparato, ancora caldo, ripiegate a metà, bagnatela col sugo di cottura dei funghi e servitela subito.

CONSIGLI

Ricordate! In un uovo di gallina di 60 g di peso, il guscio pesa 7 g; calcareo e poroso, è rivestito all'interno da una membrana che all'estremità più arrotondata lascia uno spazio detto 'camera d'aria'; quest'ultima aumenta di volume quando l'uovo invecchia, ed è proprio per questo volume d'aria che meno è fresco più l'uovo galleggia alla superficie in una bacinella piena d'acqua fredda.