OMELETTE ALLA POLPA DI GRANCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 50 g di polpa di granchio
- 2 cucchiaini panna
- burro
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

In un tegamino lasciate sciogliere una noce di burro e insaporitevi la polpa di granchio sminuzzata.

Salate, pepate abbondantemente, unite due cucchiaini di panna e cuocete a fuoco basso un quarto d'ora evitando che il burro scurisca.

Sbattete leggermente le uova con un pizzico di sale, uno di pepe e un cucchiaino d'acqua fredda che le rende morbide.

In una padella sciogliete una noce di burro, versatevi le uova sbattute, cuocete l'omelette, asciutta sotto e morbida sopra.

Su metà omelette mettete la polpa di granchio e ripiegate.