OMELETTE ALLE FAVE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 600 g di fave sbucciate
- 25 cl panna
- 30 g di burro
- 25 cl panna
- 2 scalogni piccoli
- sale
- pepe

In un tegame scaldate la metà del burro, insaporitevi gli scalogni tritati, salate, pepate e aggiungete le fave.

Quindi unite metà panna e portate a cottura le fave.

Sbattete quattro uova, salate.

Scaldate il burro avanzato, versatevi le uova e fate una grande omelette bella morbida.

Sistematela su un piatto da portata ben caldo.

Frullate i due tuorli con la restante panna, scaldate il composto sempre mescolando, ritirate dal fuoco e incorporatevi le fave già insaporite.

Fate addensare a fuoco dolce e poi versate la salsa alla fave sopra l'omelette.

Servite.