

OMELETTE TOUR EIFFEL

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 40 g di farina
- 200 g di formaggio roquefort
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 60 g di burro
- 50 cl latte
- sale
- pepe

Rompete in una terrina sei uova, conditele con una presa di sale e una macinata di pepe e sbattetele servendovi di una frusta in modo da ottenere un composto spumoso.

Fate fondere una noce di burro in una padella, ponetevi il composto e fatelo cuocere a calore dolce da entrambi i lati, 5 minuti per parte.

Quando l'omelette è pronta, trasferitela in una pirofila unta con una noce di burro e spalmatela con il Roquefort, fatto sciogliere a bagnomaria.

Preparate una besciamella: fate fondere il resto del burro in un pentolino, a fuoco moderato, quindi unite la farina e mescolate fino ad ottenere un composto liscio.

A questo punto aggiungete il latte, poco alla volta, insaporite con il sale necessario e una macinata di pepe e lasciate cuocere la salsa a calore dolcissimo per un quarto d'ora, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Trascorso il tempo indicato togliete la besciamella dal fuoco e incorporatevi il Parmigiano grattugiato.

Ripiegate in due l'omelette, cospargetela con la besciamella preparata e fatela gratinare in forno a 220° per pochi minuti. Servite immediatamente.