

OMELETTE VELOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 4 dl panna,
- 20 g parmigiano grattugiato,
- 1 confezione grossa Simmenthal,
- 2 carote,
- 2 zucchine,
- 50 g piselli,
- 8 pomodorini a ciliegia,
- 1 cipolla,
- q.b. olio,
- burro,
- sale,
- pepe,
- aromi vari.

Far saltare per 20 minuti le verdure tagliate a dadini, con i pomodorini tagliati a metà.

Unire la simmenthal e far insaporire, finendo di cuocere per circa 5 minuti.

Preparare il composto delle omelette sbattendo le uova, aggiustando di sale e pepe, unendo la panna ed il formaggio grana poco alla volta, e sempre mescolando sciogliere il burro in una padella antiaderente e versare il composto (scegliere se fare 1 - 2 o 4 omelette)

Mettere sul piatto di portata la o le omelette e versarvi sopra le verdure saltate e ripiegare le omelette su se stesse.