

OMELETTE ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 2 cucchiai di grana grattugiato,
- 100g. di prosciutto cotto,
- 200g. di ricotta,
- latte,
- 2 cucchiai di olio,
- sale.

Tritate molto finemente il prosciutto; in una terrina sbriciolate finemente con una forchetta la ricotta; quindi unitevi, mescolando con un cucchiaio di legno, il prosciutto, insaporendo il composto una presa di sale.

Impastate bene, aggiungendo a poco a poco il latte necessario a ottenere un impasto piuttosto morbido.

Sgusciate le uova in una ciotola, unite il formaggio, una presa di sale e sbattetele fino a che saranno leggermente schiumose.

Mettete in una padella antiaderente del diametro di 26cm. l'olio; quando sarà ben caldo versatevi le uova, fate rassodare la frittata dalla parte a contatto col recipiente, lasciandola leggermente cremosa in superficie.

Distribuite al centro dell'omelette il composto di prosciutto e ricotta livellandolo.

Sollevate con una paletta i 2 lembi esterni della frittata chiudendo all'interno la farcia.

Abbassate il fuoco e lasciate cuocere l'omelette per qualche minuto.

A piacere potete preparare 2 o 4 omelettes (in quest'ultimo caso userete un padellino di 18 cm. di diametro).