

Omelette alla contadina

Categoria: Pietanze a base di uova e formaggio

Data: 14.11.2012

Ingredienti per 10 Personen/1 l al 100% (quantità netta)

1 kg	Uova intere pastorizzate
20 pc	Uova
1 x	Condire (sale, pepe)
15 g	Prezzemolo a foglie lisce
100 g	Burro
180 g	Cipolle
150 g	Broccoli, freschi
150 g	Carote
100 g	Sedano rapa
200 g	Pomodori Cherry
100 g	Funghi di Parigi, freschi
20 g	Burro

Mise en place

- Condire e sbattere bene le uova
- Lavare, tritare il prezzemolo aggiungendolo alle uova
- Pelare e tritare le cipolle
- Lavare, tagliare regolarmente e sbianchire le verdure
- Tagliare i pomodorini cherry a 1/2
- Parare gli champignons, lavarli rapidamente e sminuzzarli

Preparazione

Per ogni singola porzione:

- In una padella o pentola antiaderente, scaldare il burro senza farlo colorare
- Far rinvenire le cipolle e le verdure lasciandole stufare
- Aggiungere gli champignons e stufare il tutto ancora un istante, finire di gusto
- Aggiungere le uova
- Dare la forma specifica a mezza luna e servire soffice