

Omelette gorgonzola e noci

Le **omelette gorgonzola e noci** sono sottili frittatine piegate a metà e farcite con formaggio gorgonzola e gherigli di noce. Di origine francese, si sono molto diffuse in Italia per semplicità e velocità di realizzazione. E' possibile inoltre dare sfogo alla propria fantasia per la farcitura.

Le **omelette gorgonzola e noci** sono ottime preparate al momento e servite subito. Serve una padella larga perchè devono essere sottili. Per 1 persona ci vuole almeno 22 centimetri di diametro, 24 centimetri per 2 persone. Il fondo deve essere piatto e antiaderente. Ottime quelle con il bordo bassissimo e leggermente smussato che si usano anche per preparare le crepes.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **390Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 80 g di Gorgonzola dolce
- 4 noci
- 4 foglie di salvia
- 4 uova di gallina
- 2 cucchiaini di latte
- Sale
- Pepe
- 20 g di burro
- Noce moscata
- 10 g di Parmigiano Reggiano grattugiato grossolanamente

PREPARAZIONE

- Ridurre il gorgonzola a pezzetti.
- Sgusciare le noci e spezzettarle grossolanamente.
- Lavare le foglie di salvia e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- In una ciotola sgusciare le uova, unire il latte, un pizzico di sale, una macinata di pepe, le foglie di salvia tritate e sbattere con la forchetta. Le uova devono perdere viscosità e il composto risultare ben fluido.
- Scaldare la padella, con il fondo piatto e antiaderente e sciogliervi il burro.
- Versare le uova e ruotare la padella per spargerle uniformemente.
- Abbassare la fiamma, mettere il coperchio e cuocere 3-4 minuti a fiamma media.
- Quando la parte superiore si sarà appena addensata disporre su metà dell'omelette il gorgonzola, unire una grattugiata di noce moscata, quindi le noci.
- Staccare i bordi dell'omelette con una paletta e ripiegare la parte scoperta su quella farcita, senza coprirla completamente.
- Far scivolare l'omelette sul piatto da portata e servire immediatamente decorando con il Parmigiano.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Contorni a base di piselli, cipolle, indivia belga.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se si decide di preparare omelette individuali, per tenere al caldo quelle già preparate metterle nel forno caldo, ma spento, avendo l'accortezza di lasciare lo sportello semi aperto.

