

Omelette Praga e Gruyère

L'**omelette Praga e Gruyère** è una frittata molto sottile piegata e farcita con prosciutto cotto di Praga, dal sapore delicatamente affumicato, e formaggio Gruyère.

L'**omelette Praga e Gruyère** è semplice da preparare, ma gustosa e bella da vedere e presentare. Deve però essere preparata al momento. Se ne può fare una grande da tagliare a pezzetti, oppure una per ogni commensale. 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.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **385Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 60 g di Gruyere
- 4 uova di gallina
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 10 g di burro
- 80 g di prosciutto cotto Praga

PREPARAZIONE

- Grattugiare il Gruyère con una grattugia a fori grossi.
- In una ciotola sgusciare le uova, unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e sbattere con la forchetta fintanto che le uova non hanno perso viscosità.
- Scaldare una capace padella antiaderente e sciogliervi il burro.
- Versare le uova e ruotare la padella per spargerle uniformemente. Mettere il coperchio e cuocere 3-4 minuti a fiamma media. Scuotere la padella di tanto in tanto per favorire il distacco dell'omelette aiutandosi con una spatola.
- Quando la parte superiore si sarà appena addensata disporre su metà dell'omelette il prosciutto cotto, quindi il Gruyère.
- 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.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Contorni a base di peperoni, piselli, cipolle.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Lo spessore dell'omelette è soggettivo: c'è a chi piace molto sottile e a chi più grossa. Il mio consiglio? Per 4 uova una padella di 26 cm di diametro.

