

Omelette con formaggio e cipolle

6 uova
15 gr di burro
1 cipolla
4 cucchiaini di formaggio grattugiato
2 cucchiaini di acqua gassata fredda



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Sbucciamo la cipolla e affettiamola a rondelle. Sciogliamo il burro in una padella antiaderente abbastanza capiente e facciamo imbiondire la cipolla. Nel frattempo sbattiamo molto brevemente le uova (il minimo indispensabile per amalgamarle) in una ciotola con il formaggio grattugiato e l'acqua gassata. Rovesciamo il composto nella padella e copriamo. Portiamo a fine cottura a bassa temperatura finché le uova si saranno rapprese anche nella parte alta. Togliamo dal fuoco e capovolghiamola in un piatto. Portiamola in tavola piegata a metà.

Per avere un ottimo risultato, regolare la placca a bassa temperatura in modo che non bruci sotto e che le uova abbiano il tempo di cuocere anche sopra.

L'acqua gassata serve a far gonfiare l'omelette risultando più morbida.

La ricetta dell'omelette, con formaggio e cipolle per 4 persone, ecco come si fa, gustosa sia calda che fredda.

This image shows a vertical rectangular sheet of white paper designed for handwriting practice. It features approximately 20 evenly spaced horizontal dashed lines running from left to right across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.