

## OMELETTE AI FUNGHI CON I FEGATINI



### Menù-Zutaten

200 gr. Porcini a fette trifolati - GG1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

q.b. Sale e pepe  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Farina bianca  
1 spicchio Aglio  
10 n Uova  
100 g Burro  
1 foglia Salvia  
q.b. Marsala secco  
200 g Fegatini di pollo

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Lavare accuratamente i fegatini, tagliarli in pezzi e farli saltare in padella insieme a 50 g. di burro e alla foglia di salvia. Bagnare con il marsala, salare, pepare e cuocere per qualche minuto. Scolare i porcini dall'olio della confezione e aggiungerli ai fegatini unitamente al trito d'aglio e prezzemolo: lasciare insaporire sul fuoco per qualche altro minuto. Nel frattempo in una ciotola battere energicamente le uova, aggiustando di sale e pepe. In una capiente padella antiaderente, sciogliere poi i rimanenti 50 g. di burro insieme a un poco d'olio; quando il composto comincerà a fumare versarvi le uova e cuocere da entrambi i lati per ottenere l'omelette. Su di un piatto da portata sistemare la frittata versandovi al centro l'intingolo precedentemente preparato; ripiegare l'omelette su sè stessa, irrorandola con il sugo rimasto e servirla ben calda.

### Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Farina e Marsala riportante in etichetta la dicitura senza glutine.