PASTA-OMELETTE MIT STEINPILZEN



Menù-Zutaten

100 g Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61
120 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
30 g Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

Salz unf Pfeffer
frische gehackte Petersilie
100 g gekochter Schinken in Scheiben
100 g geriebener Parmesan
6 Eier
300 g bissfest gekochte Spaghetti

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz, Pfeffer Petersilie und geriebenem Parmesan vermischen. Die Spaghetti bissfest garen, mit nativem Olivenöl extra beträufeln und lauwarm in das vorbereitete Eigemisch geben. In einer 28-30 cm großen Pfanne zwei EL natives Olivenöl extra erhitzen, und die Hälfte der Spaghetti im heißen Öl verteilen. Mit dem Käse „Bruschetta Mia“, den Schinkenscheiben und den gut abgetropften Steinpilzen belegen. Die restlichen Spaghetti darüber schichten. Zudecken und bei kleiner Hitze garen. Nach 10 Minuten kontrollieren: Sobald sich auf der Unterseite des Omeletts eine Kruste bildet, wird es gewendet. Weiter bei kleiner Hitze garen, aber ohne Deckel, damit das Omelett schön knusprig wird. Fertig gegart auf einem Servierteller anrichten. Das Pastaomelette schmeckt sowohl kalt als auch warm wunderbar.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)