OMELETTE ALLE FINFERLE



Ingrédients Menù

240 g. Finferle al naturale - GV1X

60 g. Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

Ingrédients

q.b. Prezzemolo

q.b. Rosmarino

q.b. Rucola

q.b. Parmigiano reggiano

150 g Panna

120 g Speck

12 n Uova

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Procedimento: in una ciotola unire le uova con le finferle ben sgocciolate dal loro liquido di conservazione, la panna, il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato. Battere il composto con l'aiuto di una frusta, poi versarlo in una padella precedentemente unta con un poco d'olio extravergine. Cuocere l'omelette avendo cura di rigirarla da entrambi i lati. A cottura ultimata farcire la frittata con fettine di speck, rucola e la fonduta valdostana precedentemente riscaldata. Ripiegare l'omelette a metà fermandola con un rametto di rosmarino; servirla calda.

Préparation sans gluten

Utilizzare Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)