OMELETTE DE PÂTES AUX CÈPES



Ingrédients Menù

100 g Funghi porcini “Il Boschetto” a fette trifolati - G61

120 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

30 g Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

sel et poivre

persil frais

100 g jambon cuit coupé en tranches

100 g parmesan Parmigiano Reggiano râpé

6 œufs entiers

300 g spaghettis cuits al dente

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Dans une jatte, battre les œufs avec le sel, le poivre, le persil et le parmesan râpé. Cuire les spaghettis al dente et les assaisonner d'huile d'olive extra vierge. Les laisser tiédir et les verser dans le mélange d'œufs précédemment assaisonné. Chauffer une poêle de 28/30 cm de diamètre avec deux cuillères d'huile d'olive extra vierge. Quand l'huile est chaude, répartir la moitié des spaghettis assaisonnés sur le fond et ajouter le Fromage Bruschetta Mia, les tranches de jambon cuit et les cèpes bien égouttés de leur huile. Recouvrir avec les spaghettis restants. Cuire à feu doux en couvrant avec un couvercle. Contrôler au bout de dix minutes : dès qu'une croûte se forme dans la partie inférieure, l'omelette aux pâtes peut être retournée. Continuer la cuisson à feu doux, sans couvercle, pour que l'omelette soit bien croquante. Une fois cuite, la transférer sur un plat de service. L'omelette aux pâtes est excellente aussi bien chaude que froide.

© 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)