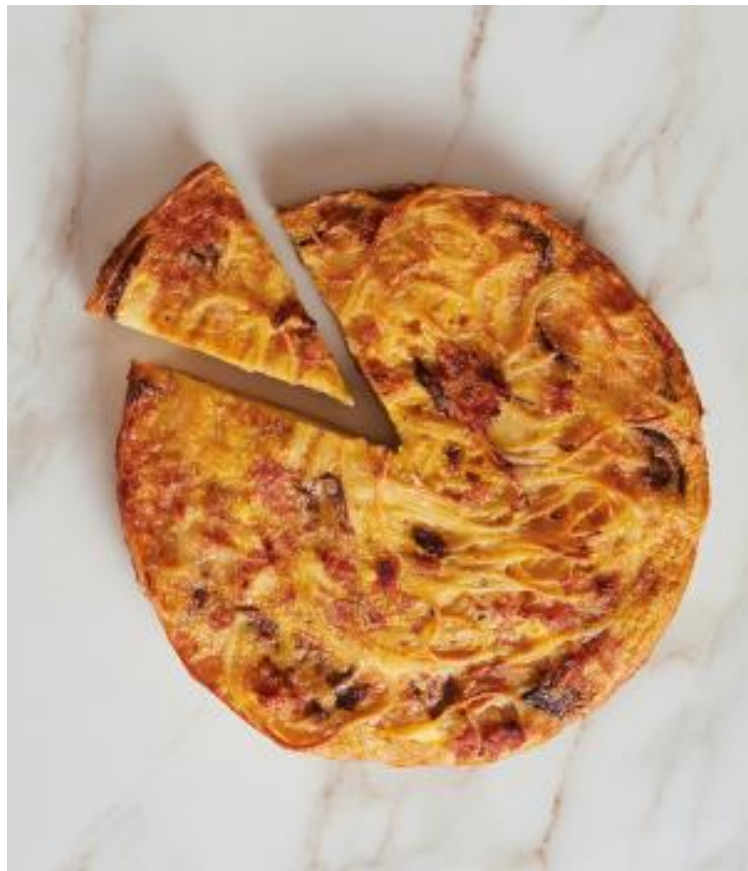


OMELETTE DE PÂTES AUX CÈPES



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.