

OMELETTE ALLE FINFERLE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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 rigirla 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.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

240 g. Finferle al naturale - GV1X

60 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Rosmarino

q.b. Rucola

q.b. Parmigiano reggiano

150 g Panna

120 g Speck

12 n Uova