

Omelette (ricetta base)

Categoria: Sapori dal Mondo - Francia



Informazioni Generali

 Preparazione: 5 min	 Cottura: 4-5 min	 Dosi per: 1 persone
 Costo: Molto Basso	 Difficoltà: Molto Bassa	



L'omelette, è un piatto di origine francese, che può essere dolce o salata e viene preparata come una frittata, con la differenza che viene cotta solo da una parte e poi ripiegata in due su se stessa come formare una mezzaluna. Per la scuola di cucina, impariamo come si prepara l'omelette, un piatto facile e veloce ideale per un pranzo o una cena dell'ultimo minuto. Per renderla più ricca potete farcire l'omelette prima di ripiegarla su se stessa con gli ingredienti che preferite: prosciutto, funghi o formaggio. L'omelette è un piatto semplice ma molto gustoso che sazierà anche la fame più vorace!

Ingredienti

» Burro
20 gr

» Uova
2 grandi

» Sale
q.b.

Preparazione



Per preparare l'omelette, rompete le uova in una ciotola (1) e sbattetele il minimo necessario affinché si mescolino bianco e rosso ma senza amalgamarsi completamente (2). Salate il composto a vostro piacere e ponete il burro in una padella antiaderente e dai lati bombati: il burro deve fondere e spargersi per bene su tutta la superficie della padella (3).



Non appena il burro comincerà a diventare rossastro, versatevi il composto di uova (4), e, a fuoco vivace, cuocetelo spargendolo uniformemente su tutta la superficie della padella (5). Quando l'omelette inizierà a rapprendersi, con la paletta di legno staccate i bordi dell'omelette e muovete la padella avanti e indietro, poi inclinatela, e fate scivolare l'omelette verso il bordo della padella (6).



Ora sempre con la paletta di legno rialzate il margine opposto e ripiegate l'omelette su se stessa (7-8). Se volete farcire l'omelette, dovrete farlo prima di ripiegarla su se stessa. Ponete l'omelette su un piatto da portata e lucidate la superficie strofinandola con un pezzetto di burro infilzato sui rebbi di una forchetta (9). La vostra omelette è pronta per essere gustata.

Conservazione

L'omelette è un piatto che va consumato caldo appena fatto.

Consiglio

L'omelette può essere un piatto sia salato che dolce: per l'omelette dolce basterà zuccherare le uova a piacere piuttosto che salarla e volendo prima di ripiegarla su se stessa farcirla con marmellata o nutella. La parte cotta dell'omelette deve risultare di un bel colore dorato, mentre l'interno può essere più o meno cotto, a seconda dei gusti; i francesi, per esempio, usano lasciare l'interno non completamente rappreso, o come dicono in lingua "baveuse". Tenete presente inoltre, che se volete realizzare un'omelette ripiena di ingredienti caldi questi rapprenderebbero e cuocerebbero l'interno dell'omelette: quindi se all'interno dell'omelette volete mantenere l'effetto "baveuse" dovrete regolarvi di conseguenza e farla cuocere di meno esternamente.

Ecco una ricetta per un'omelette salata farcita: [Omelette con stracchino e prosciutto cotto](#)