



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Omelette_alla_Marchigiana	Contorni_vari	Brodo

4 -- uova 100 grammi -- burro 1 cucchiaio -- concentrato di pomodoro 60 grammi -- farina 50 cl -- brodo 100 grammi -- prosciutto cotto -- sale -- pepe 1 1/2 tazza -- panna

Separate i tuorli delle uova dagli albumi raccogliendoli in due diverse terrine. Lavorate i tuorli con un cucchiaio di legno, aggiungetevi quattro cucchiaini di panna, il sale necessario e una macinata abbondante di pepe e amalgamate bene il tutto. Unite i tuorli agli albumi, precedentemente montati a neve ben ferma, e mescolate con molta delicatezza, dal basso verso l'alto, per non smontarli. Fate sciogliere dolcemente 40 g di burro in due teglie, versatevi in parti uguali composto preparato e fatelo cuocere nel forno (180 gradi) per 12-15 minuti, o fino a quando le omelette saranno diventate gonfie e dorate. Nel frattempo fate fondere in un pentolino 50 g di burro, a calore dolcissimo, unitevi a pioggia la farina e stemperatela mescolando con un cucchiaio di legno, in modo che non si formino grumi. Infine versate nel recipiente, poco per volta, un quarto di litro di brodo. Sciogliete nel brodo restante il concentrato di pomodoro, quindi versate anch'esso nel pentolino. Lasciate rapprendere la salsa a calore moderato, senza mai smettere di mescolare, poi incorporatevi il resto del burro, il prosciutto cotto tritato finemente e la panna rimasta. Togliete le omelette dal forno, trasferitele su un piatto di portata, facendo attenzione a non romperle, distribuitevi sopra la salsa preparata, piegatele a meta' e servite.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				