

Omelette al brie e bruscandoli *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Queste dosi sono per preparare due omelette, quindi regolatevi in base alle esigenze.

Per prima cosa dovete preparare un impasto per omelette. Sbattete le uova e salare come scritto sul preparato per omelette.

Tagliate il brie a fettine.

Mettete l'olio sulla padella e, una volta calda, versateci l'uovo. Procedete seguendo la ricetta per le omelette. Quando l'uovo sarà quasi tutto cotto, ma ancora un po' morbido, distribuite i bruscandoli e il formaggio e con una spatola, chiudete l'omelette su se stessa a semicerchio.

Servite velocemente, finchè è ancora bella calda, cospargendola con abbondante pepe. La vostra omelette al brie e bruscandoli è pronta per essere divorata!

Consigli

La ricetta tradizionale dell'omelette prevede che questa sia cotta non nell'olio ma bensì nel burro chiarificato, ingrediente che, a differenza del burro tradizionale, è più sano, in quanto ha un punto di fumo più alto. Oltre alla omelette tradizionale francese, ne esistono molte varianti, diffuse e radicate nelle abitudini culinarie di molti paesi del mondo. Nascono così la bauernomelette in Germania, la frittata in Italia, la masala o Indian omelette in India, la tortilla de patatas in Spagna, e così via.

Curiosità

Sembra che il termine omelette sia in voga dal 1500, epoca nella quale si usavano, analogamente, i termini homelaicte d'oeufs, alumelle, aumelette, amelette. Solo nel 1700 questa gustosa preparazione a base di uova si cominciò a chiamare esclusivamente con il nome di omelette.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Bruscandoli 200 grammi (mondati e cotti)

Brie 50 grammi

Uova 4 unità

Sale

Pepe