

Omelette con fiori di zucca e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 50 g di Pecorino Toscano DOP fresco a fettine
- 3 fiori di zucca tagliati a strisce
- 2 uova
- 1 cucchiaino di olio EVO
- 1 cucchiaino e mezzo di Grana Padano grattugiato
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Rompete le uova in una terrina, aggiustate di sale e di pepe e unite il Grana Padano grattugiato. Sbattete bene con la forchetta fino a ottenere un composto omogeneo.

Mettete l'olio EVO in una padella antiaderente e fatelo scaldare leggermente.

Versateci il composto a base di uova e fatelo spandere bene all'interno della padella. Cuocete a fiamma dolce.

Non appena la superficie inizia a rapprendersi, sistemate sulla frittatina le fettine di Pecorino Toscano DOP e i fiori di zucca a strisce.

Aiutandovi con paletta e forchetta, piegate l'omelette in modo che il ripieno rimanga nella parte interna. Servite calda.

(Dal portale "Ricette della nonna")

