

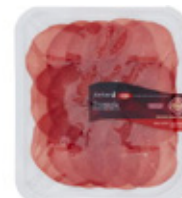


## PIATTI UNICI

# Omelette farcita con caprino, bresaola e spinacini

Ingredienti per 2 persone.

- 3 uova Origine Coop oppure Vivi verde
- 4 fette di bresaola Fior fiore
- 100 g di caprino fresco
- erbe aromatiche (basilico, maggiorana, erba cipollina)
- spinacini baby
- olio d'oliva extravergine
- 1 cipollotto
- sale e pepe 1



In una padella antiaderente fai insaporire l'olio con il cipollotto tritato e cuocilo fino a quando sarà diventato trasparente. Nel frattempo in una ciotola sbatti con una frusta le uova con le erbe aromatiche tritate. Versa le uova sbattute sul cipollotto e aggiusta di sale e pepe. Con una spatola stacca i bordi del composto dalla padella e fai cuocere fino a quando l'uovo si sarà rappreso. Aggiungi il caprino, la bresaola a fette e piega delicatamente l'omelette a metà. Trasferiscila nel piatto e completa con gli spinacini.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

