

OMELETTE AL **QUARTIROLO LOMBARDO** E FUNGHI

Ingredienti per 1 porzione

2 uova
100 g di funghi
olio d'oliva
60 g di Quartirolo Lombardo
sale
pepe
timo
prezzemolo

Mondare i funghi, tagliarli a pezzi e farli dorare in una padella con un filo d'olio.
Romperle le uova in una ciotola, salare, pepare e mescolare accuratamente. Aggiungere il prezzemolo tritato e la metà del Quartirolo Lombardo a tocchetti.
Scaldare un cucchiaio d'olio nella padella, aggiungere il composto per la frittata e cuocere a fuoco basso finché la parte inferiore non sarà ben dorata e la parte superiore rappresa. Cospargere la frittata con il resto del formaggio ed i funghi e piegarla in due. Passare un momento al grill per far sciogliere il formaggio e decorare con qualche fungo ed un rametto di timo.

