

Ritaglio Stampa

Testata: Leiweb

Data: 07 aprile 2010

Diffusione

Soggetto: Ricetta Salva Cremasco



Omelette di finferli con Salva cremasco

INVIA LA TUA RICETTA



Vota: ★ ★ ★ ★ Voti:

Portata: **Piatti Unici**

Difficoltà: **Facile**

Preparazione: **20 minuti**

Ingredienti per 6 persone

- 500 g finferli
- 200 g Salva cremasco
- 6 uova (intere)
- 2 zucchine
- 1 spicchio aglio
- prezzemolo
- olio
- sale

Preparazione

Fate soffriggere l'aglio e unite le zucchine tagliate a rondelle, il prezzemolo e i finferli ben puliti. Fate cuocere per una decina di minuti: le zucchine devono risultare croccanti, ma non crude.

Battete le uova intere con una frusta, unite le zucchine e i funghi precedentemente preparati e il Salva Cremasco tagliato a pezzetti. Ungete una padella con poco olio, versate il composto e fate cuocere la frittata da entrambe le parti.