

Omelette (ricetta base)

Categoria: Sapori dal Mondo - Francia



Informazioni Generali



Preparazione:
5 min



Cottura:
4-5 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

L'omelette, è una pietanza dal nome francese, che può essere **dolce o salata** e viene preparata similmente ad una **frittata** con la differenza che viene **cotta solo da una parte** e poi **ripiegata in due su se stessa** come a formare una mezzaluna, oppure in tre come a formare una sorta di rotolo.

L'omelette può essere preparata in due differenti modi: il **primo metodo** consiste nel **mischiare gli ingredienti** del ripieno con le uova stesse (più o meno come faremmo noi per preparare una frittata, con la differenza che la frittata viene cotta da tutti e due i lati e non viene ripiegata su se stessa).

Il **secondo metodo** di preparazione consiste nell'aggiungere il ripieno all'interno dell'omelette già cotta che poi verrà ripiegata su di esso.



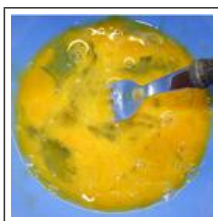
Ingredienti

>> Burro
60 gr

>> Sale
(o zucchero) q.b.

>> Uova
6

Preparazione



Rompete le uova in una ciotola e **sbattetele il minimo necessario** affinché si mescolino bianco e rosso ma senza amalgamarsi completamente.

Ponete il **burro in una padella** antiaderente e dai lati bombati e fatelo fondere, spargetelo per bene su tutta la superficie della padella e poi quando comincerà a **diventare rossastro**, versatevi il composto di uova, e, a fuoco vivace, cuocetelo spargendolo uniformemente sulla superficie.



Con la paletta di legno **staccate i bordi dell'omelette** e muovete la padella avanti e indietro, poi inclinatela, e fate scivolare l'omelette verso il

bordo della padella e sempre con la paletta di legno rialzate il margine opposto e ripiegate l'omelette in due o in tre (se l'omelette va riempita dovrete farlo prima di ripiegarla su se stessa).

Ponete l'omelette su un piatto da portata e (se volete) **lucidatela** sua superficie strofinandola con un **pezzetto di burro** infilato sui rebbi di una forchetta.



Consiglio

La **parte cotta** dell'omelette deve risultare di un **bel colore dorato**, mentre l'interno può essere più o meno cotto, a seconda dei gusti; i francesi, per esempio, usano lasciare l'interno non completamente rappreso, o come dicono loro **baveuse**.

Tenete presente inoltre, che se volete realizzare un'omelette **ripiena di ingredienti caldi**, questi rapprenderebbero e cuocerebbero l'interno dell'omelette: quindi se all'interno dell'omelette volete mantenere l'effetto **baveuse** dovrete regolarvi di conseguenza e farla cuocere di meno esternamente.

Curiosità!

In genere per la **buona riuscita dell'omelette le uova** impiegate devono essere **almeno 3** (dose per 2 persone), e per ragioni tecniche, come la grandezza della padella e conseguenti problemi nel girarla agevolmente, non dovrebbero **superare le 8** : se avete bisogno di usare più uova, usate due padelle distinte. Inoltre per ogni uovo, andrebbero usati **10 gr di burro** per friggere.