

Omelette patate e robiola

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **335Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 200 g di patate a pasta gialla
- 4 uova di gallina
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- Erba cipollina
- 10 g di burro
- 80 g di robiola
- Olio extravergine di oliva



PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente.
- Cuocerle a vapore, oppure lessarle in acqua salata per 40 minuti.
- Ritirarle, farle appena raffreddare, quindi pelarle, affettarle e tagliarle a cubetti.
- Nel frattempo rompere le uova in una terrina e sbatterle con una forchetta, assieme ad un pizzico di sale ed una macinata di pepe.
- A parte lavare qualche stelo di erba cipollina, da stagliuzzare con una forbice.
- Scaldare un'ampia padella antiaderente e sciogliervi il burro. Quando sarà ben caldo e spumeggiante versare le uova e ruotare la padella per spargerle uniformemente.
- Mettere il coperchio e cuocere 4-5 minuti a fiamma media.
- Quando la parte superiore si sarà addensata disporre su metà dell'omelette la robiola, spalmandola. Mettere i cubetti di patate, un filo d'olio, un pizzico di sale e l'erba cipollina.
- Staccare i bordi dell'omelette con una paletta e ripiegare la parte scoperta su quella farcita, senza coprirla completamente.
- Far scivolare l'omelette sul piatto da portata e servire immediatamente.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per rendere la preparazione più veloce è possibile cuocere le patate in anticipo e conservarle in frigorifero fino al momento di utilizzarle. In questo modo il tempo è di soli 20 minuti.

Ottima ricetta per riciclare delle patate bollite del giorno prima.