



## *Omelette farcita con fontina*

### INGREDIENTI

ingredienti per 2 persone

- 50 g di fontina
- 4 uova intere
- sale fino

### ESECUZIONE

Sbattere con una frusta le uova, aggiungere la fontina precedentemente tagliata a cubetti (1x1 cm). Imburrare e scaldare il padellino a fiamma bassa, aggiungere il composto e con l'aiuto di un leccapentole far cuocere omogeneamente.

Si ringrazia lo chef Carlo Cracco, Amico dei bambini di N.P.H., per aver donato questa ricetta, realizzata nelle cucine del suo ristorante di Milano.



### UTENSILE CONSIGLIATO

#### PADELLA PER OMELETTE

La padella per omelette di forma rettangolare nasce in Estremo Oriente, dove l'uovo in tutte le sue manifestazioni gastronomiche è da sempre addirittura venerato. In Giappone si preparano frittate che, tagliuzzate a striscioline, diventano gustosi bocconcini o elementi essenziali per la realizzazione di un buon sushi.

