



LE RICETTE PARMAREGGIO

OMELETTE AL PARMIGIANO REGGIANO E GAMBERI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

INGREDIENTI

Uova, Pepe, Sale "3 uova 3 Formaggini al Parmigiano Reggiano Parmareggio 3 gamberi rossi 20 g di Burro Parmareggio Sale Pepe"

DESCRIZIONE

"Sbattere bene le uova e aggiungervi sale e pepe Sciogliere metà del burro in una padella antiaderente Versarvi le uova e ottenere una classica omelette lasciandola umida all'interno Sgusciare i gamberi e rosolarli in padella con il restante burro Sciogliere al microonde i 3 Formaggini Parmareggio Incidere nel senso della lunghezza l'omelette Versarvi all'interno la crema di Parmigiano Reggiano ottenuta dai Formaggini Accompagnare con i gamberi e completare con qualche ciuffo di cerfoglio"