

Omelette alla provenzale

- Ingredienti per 4 persone
- 6 uova
- 1 spicchio di aglio
- 1 zuccina
- 1 cipollotto
- 1 pomodoro
- 1 peperone rosso
- 30 gr. di parmigiano grattugiato
- 30 gr. burro
- 2 cucchiaini olio d'oliva extravergine
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe

Lavate la zuccina, asciugatela, spuntatela e tagliatela a rondelle. Lavate pomodoro e peperone, tagliate entrambi a striscioline e conservateli con la zuccina in una ciotola a parte. Ponete in una padella sul fuoco con il burro e l'olio a scaldare. Tritate il cipollotto e l'aglio. Versateli nella padella calda e fateli imbiondire dolcemente. Unite la zuccina, il pomodoro e il peperone, mescolando dolcemente con un cucchiaino. Fate rosolare le verdure a fuoco moderato, salate e pepate. Proseguite la cottura finché le verdure saranno tenere, unendo dell'acqua se necessario. Sbattete con una frusta a mano, in una ciotola, le uova insieme a un pizzico di sale e al pepe. Amalgamatevi il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato grossolanamente con la mezzaluna. Versate il composto di uova sulle verdure e fatelo rapprendere 10 minuti a fuoco dolce. Servite l'omelette nel recipiente di cottura con prezzemolo fresco.