Omelette alla pizza



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Latte: 50 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Sale: un pizzico
- Uova: 4

Ripieno

- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

Le omelette alla pizza sono un secondo semplice, economico e gustosissimo. Non è la classica omelette, questa ha un ripieno al gusto pizza con pomodoro e formaggio, è saporita, morbidissima e dal ripieno filante e cremoso, preparatele per cena, piaceranno a tutta la famiglia!

1. Fate scolare per bene i ***pomodori a cubetti Pomì*** e conditeli poi con olio, sale, pepe ed origano.
2. Mettete le uova in una ciotola, aggiungete il latte, un pizzico di sale e mescolate con una forchetta.
3. Versate un po' di olio in padella, quanto basta per coprire tutta la base, e versate metà composto, lasciatelo cuocere per 2-3 minuti a fuoco dolce.
4. Non appena sarà dorata, girate l'omelette e farcitene metà con il pomodoro ed il formaggio, chiudetela a mezzaluna e fatela cuocere per un minutino su entrambi i lati, deve risultare ben dorata, giratela delicatamente per non romperla, procedete allo stesso modo per realizzare la seconda omelette.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

