

Ricetta omelette

Come cuocere le omelette

1. Rompere le uova in una bastardella.
2. Aggiungere il formaggio, l'elemento caratterizzante, il sale e il pepe.
3. Battere leggermente il composto utilizzando una frusta, ma senza formare troppa schiuma che potrebbe attaccarsi poi alla padella.
4. Mettere nell'apposita padella per omelette $\frac{1}{4}$ della sostanza grassa (misto tra olio e burro) e lasciare scaldare a fiamma vivace.
5. Quando la sostanza grassa inizia a fumare aggiungere $\frac{1}{4}$ del composto di uova (in genere si usano 2,5 uova a porzione).
6. Mescolare velocemente con una forchetta o un cucchiaino di silicone, girando la preparazione in senso orario e/o antiorario e muovendo contemporaneamente la padella avanti e indietro.
7. Appena il composto inizia a coagularsi, inclinare la padella e raccoglierlo sul bordo.
8. Con la padella sempre inclinata iniziare a dare dei piccoli colpetti sul manico in modo che la preparazione giri su se stessa, assumendo la classica forma ovale.
9. Dorare in modo uniforme tutta la superficie esterna dell'omelette, ma senza cuocere eccessivamente l'interno che deve risultare coagulato, ma ancora morbido, simile alle uova strapazzate.
10. Servire le omelette ben calde.

Consigli & curiosità per preparare le omelette

- a) La padella per omelette è una piccola padella di ferro (ca 16 cm di diam) con bordo bombato. In mancanza si può utilizzare una piccola padella antiaderente.
- b) Alcune guarnizioni possono essere aggiunte alle omelette anche dopo la cottura (es. zucchine o funghi trifolati). In genere la guarnizione viene disposta al centro delle omelette dopo aver praticato un'incisione nel senso della lunghezza. Nel caso di salse occorre necessariamente aggiungerle alla fine.
- c) A seconda del gusto personale il grado di cottura delle omelette può variare da "baveuse" ovvero morbida e cremosa o più cotta. Il grande chef Auguste Escoffier sosteneva che l'omelette deve essere simile a due uova strapazzate avvolte da un involucro di uovo coagulato.

Ricetta omelette a cura di A. Solillo