



CUCINA CON NOI!

Omelette ai carciofi

INGREDIENTI

300 g Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel

1/2 bicchiere di vino bianco

olio extravergine di oliva

4/5 uova

Prezzemolo Orogel

sale e pepe q.b.



20



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

1

Cuocere i carciofi in padella con un filo d'olio, due cucchiaini di acqua e il vino per circa dieci minuti; aggiungere un pizzico di sale e una spolverata di prezzemolo.

2

Sbattere le uova, salare e versare in padella con i carciofi a fiamma alta. Appena l'uovo si rapprende, girare la frittata e cuocere a fiamma bassa per pochissimi minuti.

3

Ottima servita anche fredda a cubetti come aperitivo.

