



Omelette au Salametto avec Poivre Valle Maggia, petits oignons et tomates cerise

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- à v. Salametto con Pepe Valle Maggia
- 12 œufs
- 120g fromage grana râpé
- 12 tomates cerise
- à v. petits oignons
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Casser les œufs dans un bol, les assaisonner avec le fromage, le sel, le poivre et les battre avec une fourchette.
2. Éplucher et couper les petits oignons en tranches, les faire sauter dans une poêle avec 2 cuillères d'huile pendant deux minutes et les mélanger aux œufs.
3. Couper le Salametto avec Poivre Valle Maggia en tranches
4. Laver les tomates et les couper en deux.
5. Réchauffer 4 cuillères d'huile dans une poêle antiadhésive de 22-24 cm de diamètre.
6. Verser les œufs lorsque la poêle est chaude, baisser le feu et ajouter au-dessus les tomates et les tranches de salami.
7. Faire cuire l'omelette pendant 3-4 minutes, couvrir la poêle avec un couvercle et continuer la cuisson pendant 3-4 autres minutes en conservant toujours le feu au minimum.
8. Quand les œufs sont presque figés, faites glisser l'omelette sur un couvercle, posez la poêle dessus et retournez-la pour la faire cuire de l'autre côté.
9. Faire cuire l'omelette pendant 5 autres minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit aussi dorée de l'autre côté, la

mettre sur un plat de service et la servir accompagnée d'une salade composée.