Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

OMELETTE AL PARMIGIANO REGGIANO E GAMBERI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini
Burro

INGREDIENTI

- 3 uova
- 3 Formaggini al Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 3 gamberi rossi
- 20 g di Burro Parmareggio
- sale
- pepe

DESCRIZIONE

Sbattere bene le uova e aggiungervi sale e pepe.
Sciogliere metà del Burro in una padella antiaderente, versarvi le uova e ottenere una classica omelette lasciandola umida all'interno.
Sgusciare i gamberi e rosolarli in padella con il restante Burro.
Sciogliere al microonde i 3 Formaggini Parmareggio.
Incidere nel senso della lunghezza l'omelette e versarvi all'interno la crema di Parmigiano Reggiano ottenuta dai Formaggini.
Accompagnare con i gamberi e completare con qualche ciuffo di cerfoglio.