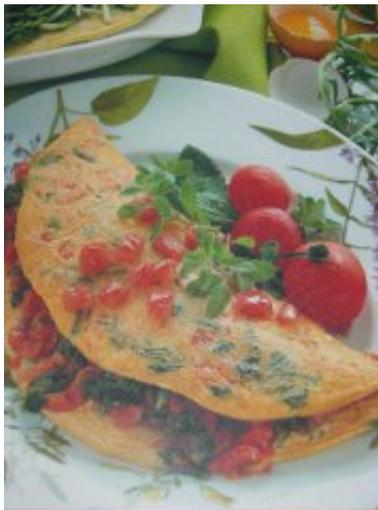


## Omelette al papavero



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Sbuccia i pomodori dopo averli sbollentati qualche istante. Scotta le foglie di papavero in acqua bollente salata, strizzale e sminuzzale; metti entrambe le cose in una padella con 2 cucchiaini di olio, sale, pepe e cuoci a fuoco vivo per 5 mescolando. Sbatti le uova in una ciotola con un pizzico di sale e pepe, unisci metà del composto di papavero e il grana. Scalda il restante olio in un'altra padella, versavi il composto di uova, mescola e lascia rapprendere;

aggiungi il restante composto di papavero, piega a metà l'omelette e cuoci ancora per 1'. Servi calda.

## Ingredienti per 4 persone

- Per l'omelette:
- 6 uova
- 200 g di foglie di papavero
- 3 pomodori maturi
- 3 cucchiaini di olio EV
- 50 g di grana grattato
- sale e pepe