

Omelette alle erbe con spinacini e scaglie di parmigiano

Lessate gli spinacini in acqua e sale , scolateli e strizzateli bene.

Preparate l'omelette alle erbe Centro Mességué seguendo le istruzioni riportate sulla busta.

Unite al composto gli spinacini tritati con una grattata di pepe.

Cuocete l'omelette in padella con un cucchiaino d'olio e servitela cospargendola con alcune scaglie di parmigiano.



Ingredienti:

Preparato per omelette alle erbe
Centro Mességué
200 gr. di spinacini
scaglie di parmigiano
sale e pepe q.b.
un cucchiaino di olio