

Omelette

Utilizzare a complemento di un regime ipocalorico vario

Omelette al formaggio con funghi

Pulire e tagliare i funghi a fettine poi cuocerli in un tegame antiaderente con un filo d'olio, uno spicchio d'aglio e un pizzico di sale.

Preparare l'omelette al formaggio Centro Mességué seguendo le istruzioni riportate sulla busta.

Unire al composto i funghi, il pepe e il prezzemolo tritato.

Ripassare l'omelette preparata in forno o in padella per un minuto circa.



Ingredienti:

Preparato per omelette al formaggio Centro Mességué
funghi misti
prezzemolo
un cucchiaino di olio extra vergine
aglio
sale e pepe