



Omelette con erbe fini alla Messicana

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Insalatissime Rio Mare Piccantina e Tonno 220g con F

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di Rio Mare Insalatissime Messicana e Tonno- 8 uova - un ciuffo di prezzemolo- alcune foglie di basilico- un poco di timo fresco- olio extra vergine di oliva
- sale

Procedimento

- Lavate e sminuzzate finemente tutte le erbe aromatiche, radunatele in una terrina con le uova e un poco di sale e sbattete a lungo con una forchetta in modo che il composto diventi leggermente spumoso.
- Scaldate una padella antiaderente del diametro di 24 cm. Ungete il fondo con un filo d'olio e versate un poco di composto preparando una frittata sottile; ripetere l'operazione per altre tre volte.- Aprite le confezioni di Insalatissime Messicana e Tonno e mischiate il contenuto adagiatelo in parti uguali al centro delle frittate, arrotolatele, tagliatele a metà e deponetele nei piatti con un ciuffo di erbe aromatiche per guarnizione.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI