

Le ricette di Mamma Roberta

Omelette farcita

Ingredienti per 1 omelette

Omelette:

2 uova
2 cucchiaini di latte
30gr parmigiano
1 cucchiaino di burro
sale
pepe

Farcitura:

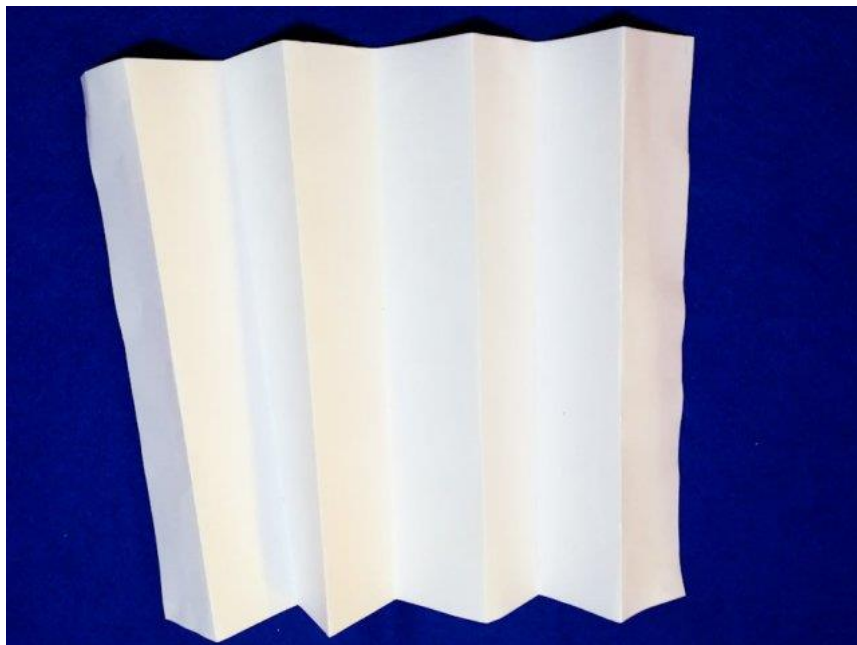
2 fettine di bacon
60gr funghi
1 pomodoro
1 cucchiaino di olio

Procedimento:

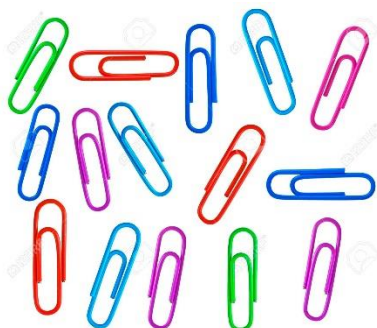
1. Mescola con la frusta uova e latte in una caraffa.
2. Grattugia il formaggio e mescolalo alle uova con sale e pepe.
3. Taglia il pomodoro a cubetti e affetta i funghi ben puliti, elimina la cotenna del bacon e taglia le fette a dadini.
4. Scalda la padellina sulla fiamma bassa e rosola il bacon per tre minuti o finché sarà croccante. Trasferiscilo nel piatto ricoperto con carta da cucina.
5. Scalda l'olio e rosola i funghi per due minuti. Aggiungi il pomodoro e cuoci per 1 minuto. Trasferisci pomodoro e funghi un altro piatto.
6. Pulisci la padella con carta da cucina. Fai fondere il burro nella padella, versa il composto di uova e cuocilo finché tutte le uova sono cotte.
7. Scuoti la padellina per staccare l'omelette, distribuisci la farcitura su metà quindi fai scivolare sul piatto e ripiega la parte non farcita.

Ora per fare la ricetta con i bambini ritagliate le strisce verticalmente e unitele come in una fisarmonica


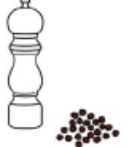
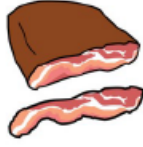
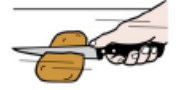



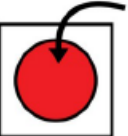

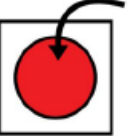

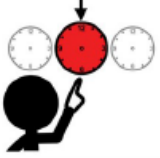




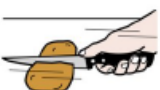

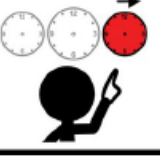

Si leggeranno da su a giù (una cosa che dà il senso di *prima faccio questo, poi faccio questo, ecc. ecc...*) così



In questo modo la ricetta può essere conservata insieme alle istruzioni, quelle per voi e quelle per i bambini con una semplice graffetta






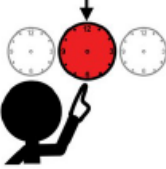

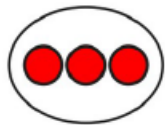



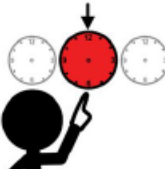

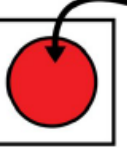



Alla fine avrete un ricettario fantastico !

1	2	3	4	5
LATTE 	PEPE 	BACON 	TAGLIARE 	CUOCI 
IUOVA +s 	SALE 	DENTRO 	POMODORO 	DENTRO 
MESCOLARE 	ADESSO 	PADELLA 	FUNGHI 	PADELLA 
GRATTUGIA IL FORMAGGIO 	TAGLIARE 	CUOCI 	DOPO 	ASPETTA 

Questo è il primo foglio, ma potete anche attaccare il resto sul retro.

Bisogna ricordarsi di girare la pagina !

6	7	8	9
<p>BACON</p> 	<p>PIATTO</p> 	<p>LA PADELLA</p> 	<p>ASPETTA</p> 
<p>FUNGHI</p> 	<p>ADESSO</p> 	<p>LATTE E UOVA</p> 	<p>TUTTO</p> 
<p>POMODORO</p> 	<p>VERSA</p> 	<p>CUOCI</p> 	<p>ADESSO</p> 
<p>DENTRO</p> 	<p>DENTRO</p> 	<p>LE UOVA</p> 	<p>NEL PIATTO</p> 