

Omelette dolce di castagne



Per 4 persone

50 g di purè di castagne

50 g di burro

80 g di zucchero

80 ml di latte

2 tuorli d'uovo

3 chiari d'uovo

Caramellizzare in una padella 30 g di burro e 2 cucchiaini di zucchero, aggiungere poi il latte e far sobbollire finché lo zucchero caramellizzato si sarà completamente sciolto. Togliere il liquido dal fuoco e aggiungere il purè di castagne mescolando.

Sbattere energicamente i tuorli d'uovo con il resto dello zucchero e unire la massa di castagne. Montare poi a neve i chiari d'uovo e incorporarle delicatamente alla massa.

Scaldare un po' d'olio in una padella ampia, versare il composto e cuocerlo finché risulta dorato da entrambe le parti. Terminare la cottura passando per 5 minuti l'omelette nel forno preriscaldato (180 gradi) e alla fine sminuzzarlo con due forchette.

Disporre l'omelette sui piatti, cospargerla di zucchero a velo e servirla immediatamente.

Suggerimento:

Potete servire questo piatto con gelato alla vaniglia e marmellata di mirtillo.