

## Omelette alla francese



*Per 4 persone*

160 g di pane ai 4 o ai 5 cereali  
200 g di zucchini  
40 g di burro alle erbe  
8 uova  
sale, pepe  
20 g di burro  
80 g di panna acida, insaporita

Tagliare il pane a cubetti. Tagliare a fettine gli zucchini e stufarli in 10 g di burro alle erbe, per 1 o 2 minuti. Togliere dal fuoco. Rosolare i cubetti di pane nel rimanente burro alle erbe. Fare raffreddare.

Frullare le uova, condire con sale e pepe, mescolare con il pane e le verdure. Cuocere nel burro 4 omelette, una dopo l'altra, su un solo lato e facendola appena rapprendere. Ripiegare le omelette e disporle sul piatto decorandole con 1 cucchiaino di panna acida.