



Omleta Piccante

Biberli Omlet



4-5 pepe
4-5 uova
1 cipolla
1 bicchierino di cipolla
1 bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale

- # La cipolla si taglia in fine. Poi le pepe si sbucano e poi si levano i semi.
- # Nella padella si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e si arrossiscono finché diventano trasparente.
- # In questo momento le pepe si tagliano come lunghezza di fiammifero.
- # Sopra delle pepe si aggiungono le pepe e si pizzica la sale. Si arrossiscono finché diventano morbide.
- # In una ciotola profonda si mettono le uova ppi si aggiunge la sale e si miscela.
- # Sopra delle pepe si aggiunge la miscelata di uova.
- # Si cucinano tutti e due facciate di omleta.
- # Si prendono nel piatto da servire e si tagliano in croce poi si servirsi in 4 porzione.

Nota: Nella preparazione di questa ricetta si preferisce di usare pepe grosse.