



## Omletanel Forno

Fırında Omlet



2 pepe rosse  
1 pepe verde  
4 uova  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di sale  
4 cucchialioli d'oliva

- # I semi di pepe si levano e poi si tagliano in fine.
- # Nella padella si mette olio d'oliva poi si mettono le pepe rosse si cucinano finché diventano morbide poi si aggiungono le pepe verdi.
- # Dopo qualche minuti si aggiunge sale e peperoncino a rosso.
- # In uno stampo si mette bene foglio oliato.
- # La miscelata di pepe si svuota sul foglio oliato e si liscia bene .
- # In una ciotola profonda uova e poco sale si miscelano bene poi la miscelata preparata si svuota sopra delle pepe.
- # Omleta si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché le uova arrivano alla coerenza di omleta.
- # Servirsi in tagliato figura di croce.

**Nota:** Con questa tariffa si possono preparare diverse omlete di verdure.