

# Omelette al grano saraceno

---



Per  

## Ingredienti

3 uova

25 gr di farina di grano saraceno grossa

100 ml di latte

125 gr di yogurt bianco

2 cucchiaini di marmellata di mirtilli (o frutti di bosco in genere)

sale

olio extravergine di oliva

## Procedimento

Mettere in una ciotola la farina e versarvi sopra il latte, lasciare a riposo per una mezzora. Dopodiché sbattere le uova, aggiungere il sale e la miscela di latte e farina. Riscaldare un cucchiaino d'olio in una padella antiaderente e versare il composto. Non appena si è rappresa la base, con l'aiuto di un piatto o di un coperchio, girare l'omelette e cuocere per altri 2-3 minuti. Io, ne ho realizzate 4, avendo usato una padella più piccola. A voi la scelta.

In una ciotolina, preparare la salsina unendo allo yogurt la marmellata di mirtilli, servire insieme alle omelette.