

FRITTATINE IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 30 g di burro,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Sbattete le uova, salate leggermente.

In un padellino sciogliete un po' di burro alla volta e fate due o tre frittatine sottili.

Arrotolatele separatamente e tagliatele a striscioline.

Lasciatele raffreddare.

Scaldare il brodo, mettetevi le striscioline.

Dopo due minuti togliete il recipiente dal fuoco.

Suddividete le frittatine in brodo in quattro fondine e servite con formaggio grattugiato a parte.