

FRITTATA AL PANGRATTATO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 80 g di pangrattato,
- 1 bicchiere di latte,
- 30 g di burro,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 2 pizzichi di sale,
- 1 pizzico di pepe bianco.

Mettete a bagno il pangrattato nel latte e poi aggiungete il composto alle uova sbattute e insaporite con il parmigiano grattugiato, due pizzichi di sale e uno di pepe.
In una padella fate sciogliere il burro e cuocetevi la frittata nel modo classico: deve risultare dorata da entrambe le parti.
Servite questa delicata preparazione ben calda.