

INVOLTINI DI OMELETTE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 1 noce burro
- 1/2 bicchiere latte
- 300 g di salsa di pomodoro
- 200 g di formaggio emmenthal
- 2 cucchiari farina
- sale

Ponete in una terrina quattro uova, due cucchiari di farina e una presa di sale, sbattete gli ingredienti con l'aiuto di una frusta, quindi diluite il composto ottenuto con mezzo bicchiere di latte tiepido.

Ungete una padella col fondo antiaderente con una noce di burro, versatevi il composto di uova e latte e fatelo cuocere a calore moderato per 6-7 minuti.

Trascorso questo tempo girate delicatamente l'omelette e fatela cuocere dall'altro lato ancora per 6-7 minuti.

Usate una padella piuttosto larga, in modo che l'omelette risulti ampia e bassa oppure cuocete il composto in due volte.

Trasferitela su un tagliere e tagliatela a strisce larghe un centimetro e mezzo.

Riducete a bastoncini l'Emmenthal, avvolgete attorno a ciascuno di essi una striscia di omelette e fermatela con uno stecchino di legno.

Man mano che vengono pronti, disponete gli involtini di omelette in una zuppiera in cui avrete versato la salsa di pomodoro ben calda.

Servite immediatamente.