

## OMELETTE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 30 g di formaggio emmenthal a scaglie sottili
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50 g di burro
- sale

In una terrina, sbattere 3 uova intere e 3 tuorli con sale e parmigiano.

Montare a neve ben soda i 3 albumi rimasti e unirli al resto molto delicatamente.

Far sciogliere il burro in una padella e versarvi il composto.

Quando le uova cominciano a rapprendersi, versare al centro dell'omelette l'emmenthal in scaglie.

Far scivolare l'omelette verso il bordo della padella, con una spatola piegarla in due e servirla subito ben calda.