

OMELETTE ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 4 fette pancarrè
- 50 g di formaggio emmenthal
- 1 bicchiere birra
- burro
- sale

Tagliate il pane a pezzettini e ammorbiditeli in un bicchiere di birra, uniteli alle uova sbattute e salate.
In un tegame scaldate il burro, versate le uova, cospargete con il formaggio a dadini, cuocete a fuoco basso, arrotolate l'omelette e servitela.
Potrete anche fare 4 omelette da porzione.