
OMELETTE CON FONTINA E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spinaci
- 4 uova
- 50 g di formaggio fontina
- 40 g di burro
- 1 cucchiaio formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Lessate gli spinaci, scolateli, strizzateli bene, insaporiteli con metà del burro.

Salateli, toglieteli dal fuoco e cospargeteli con il parmigiano grattugiato.

Sbattete le uova con una forchetta, salate e pepate.

In una padella scaldate il rimanente burro, versatevi le uova e lasciate che si rapprendano un poco.

Quando disponete al centro gli spinaci e la fontina tagliata a fettine, ripiegate e lasciatela ancora cuocere sul fuoco per un minuto o due e servite.