

## OMELETTE SOFFIATA

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

Sbattere 3 uova intere e 3 tuorli con il parmigiano e un pizzico di sale.

Montare i 3 albumi e unirli al resto con molta delicatezza.

Sciogliere il burro e farlo diventare ben caldo, quindi versarvi il composto.

Appena le uova si saranno rapprese, versarvi al centro le scaglie sottilissime di emmenthal, piegare in due la frittata, cuocere ancora per qualche minuto e servire caldissima.