

UOVA STRAPAZZATE ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova
- 80 g di formaggio fontina
- burro
- sale
- pepe

Grattugiate o tagliate a lamelle sottili la fontina.

Rompete in una terrina quattro uova e sbattetele leggermente con una forchetta.

In un tegame lasciate sciogliere una noce di burro a fuoco moderato, versatevi le uova e strapazzatele.

Aggiungete il formaggio, salate e pepate.

Continuate a mescolare e unite due o tre fiocchetti di burro uno dopo l'altro.

Quando il composto risulta morbidamente cremoso, ritirate il recipiente dal fuoco e amalgamatevi subito il restante uovo crudo sbattuto.

Mescolate bene e servite subito a tavola.