

# OMELETTE MONT S. MICHEL

Ingredienti per 4 persone:

- 10 uova,
- 3 cucchiai di panna liquida,
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato,
- 20 g burro,
- 1 cucchiaino di burro fuso,
- 20 g di strutto,
- sale,
- pepe.

Dividere i tuorli dagli albumi e sbatterli con la panna.

A parte montare gli albumi a neve e unirli a cucchiaiate ai tuorli, salare e pepare.

Versare il composto in una padella di ferro con il burro e lo strutto caldissimi.

Quando l'omelette è rappresa e gonfia ripiegarla su se stessa e ungerla con il burro fuso.

Spolverizzare con il parmigiano e servire.