

OMELETTE SOFFIATA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 30 gr di emmental a scaglie sottili,
- 30 gr di parmigiano grattugiato,
- 50 gr 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 emmental, piegare in due la frittata, cuocere ancora per qualche minuto e servire caldissima.