FRITTATA DI BESCIAMELLA

Ingredienti:

- 100g. di burro,
- 100g. di farina,
- un litro di latte, sale,
- 150g. di formaggio gruviera,
- spezie,
- un uovo,
- pangrattato,
- olio.

Preparate col solito sistema la besciamella con le dosi indicate e alla fine unitevi il formaggio tagliato con la mezzaluna.
Mescolate bene finché sia sciolto e unitevi una presa di spezie miste.
Versate la besciamella sul marmo della tavola unto di olio e lasciate raffreddare.
Tagliate il composto a rombi o a quadrati passateli nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e friggeteli nell'olio.