CRÊPES ALLA TARTARA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- sale,
- 50 g di grana grattugiato,
- 100 g di fontina a fette,
- 1 mela a fette,
- 50 g di burro.

Sbattere le uova con una presa di sale e una manciata di grana.
Preparare con il composto 4 frittate di circa 20 cm di diametro.
Disporre su ciascuna qualche fettina di fontina e qualche fetta di mela.
Piegarle a metà, sistemarle in una pirofila imburrata, cospargerle con fiocchetti di burro e grana e infornare a 180° per 10 minuti.