FRITTATA DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 3/4 di lt. di latte,
- 150 g. di riso,
- 10 fettine di fontina,
- 50 g.di prosciutto,
- 4 uova,
- margarina,
- pangrattato.

Lessate il riso nel latte salato lasciandogli assorbire tutto il liquido.
Togliete dal fuoco e unite la fontina a pezzettini e il prosciutto tritato grossolanamente.
Aggiungete i tuorli, gli albumi montati a neve e versate in una teglia ben unta e cosparsa di pangrattato.
Infornate a 200° per 35 minuti circa.