141. UOVA STRACCIATE

Questo è un piatto di compenso o da servirsi per principio a una colazione, ed è dose bastevole per tre persone.

Uova, n. 4.
Burro, grammi 40.
Panna, un decilitro.

Mettete il burro al fuoco e quando soffrigge versate le uova frullate, conditele con sale e pepe e girando sempre il mestolo, unite la panna a poco per volta. Assodato che sia il composto, coprite con esso tre fette di pane arrostito, grosse quasi un dito e senza corteccia, che avrete disposte prima sopra un vassoio, dopo averle unte calde col burro. Spolverizzatele sopra di cacio parmigiano e mandatele in tavola.