CREMA AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova,
- 50 g di formaggio groviera grattugiato,
- 50 g di farina 00,
- 150 cl di latte,
- sale.

Mescolate il formaggio grattugiato con la farina, aggiungete a poco a poco il latte, salate.
Ponete sul fuoco a fuoco basso e cuocete continuando a mescolare.
Appena il composto accenna al primo bollore spegnete, aggiustate di sale se occorre e servite subito ben calda questa delicata minestrina.