

OMELETTE FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 4 cucchiaini di latte,
- 1 vasetto di gardeniera sott'olio,
- 4 sottillette di formaggio,
- sale,
- olio d'oliva.

Sbattete le uova col sale, il latte e il parmigiano.

Cuocete in una teglia antiaderente un quarto del preparato per volta in modo da preparare 4 omelette.

In ognuna mettete una sottiletta e una cucchiata di gardeniera, poi arrotolatele e rimettetele nella padella per qualche minuto, in modo da far sciogliere il formaggio.