FRITTATA AL BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova,
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 30 g di formaggio parmigiano in scaglie,
- 1 cucchiaio di aceto balsamico,
- sale,
- pepe,
- burro,
- erba cipollina fresca.

In una terrina battere le uova con il parmigiano grattugiato e il sale.
Fondere il burro in una padella antiaderente e versarvi le uova.
Cuocere la frittata, coperta e a fuoco basso, per 4 minuti.
Girarla, spruzzarla con l'aceto balsamico e cuocerla per altri 3 minuti.
Servirla calda cosparsa di parmigiano a scaglie, erba cipollina tritata e pepe.