
OMELETTE AI QUATTRO FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 30 g di formaggio emmenthal
- 40 g di mozzarella
- 30 g di formaggio fontina
- 1/2 bicchiere latte
- 3 cucchiaini formaggio grattugiato
- 1 noce burro
- sale
- pepe

È una variante dell'omelette classica perché alle uova si uniscono diversi tipi di formaggio e il latte.

Tagliate a dadi molto piccoli l'Emmenthal, la mozzarella e la fontina.

Sbattete leggermente le uova con poco sale, unitevi tre cucchiaini di formaggio grattugiato, mezzo bicchiere di latte, sale e pepe.

Cuocete l'omelette in un padellino dove avete lasciato sciogliere una noce di burro.

Distribuite i formaggi su metà omelette, ripiegate.

Fatela scivolare delicatamente sul piatto da portata.

Preriscaldare il forno a 160°C, spegnetelo e tenetevi l'omelette il tempo necessario perché i formaggi si sciolgano.

Servite.