

# OMELETTE ALLE ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova,
- 2 cucchiaini di panna,
- maggiorana,
- timo,
- cerfoglio,
- salvia,
- basilico,
- prezzemolo,
- 2 cucchiaini di gruviera grattugiato,
- 30 gr di parmigiano grattugiato,
- 30 gr di burro,
- sale.

Sbattere le uova con la panna e salare.

Unire la maggiorana, il timo e il cerfoglio tritati, il parmigiano e mescolare.

Fondere il burro in una padella, versarvi il composto, lasciare cuocere, poi ripiegare l'omelette su se stessa dopo averla cosparsa di gruviera, prezzemolo e basilico tritati.

Servirla calda.