Frittate “arrotolate”

PROCEDIMENTO

Sgusciare le uova, sbatterle, sciogliere il parmigiano nel latte freddo. Aggiungere il composto alle uova, aggiungere il sale e frullare. Ungere col burro la padella, cuocere.

Arrotolare le frittatine e servire.

INGREDIENTI

(a persona)

- uova 70 g
- latte 9 g
- formaggio parmigiano 5 g
- sale qb
- burro qb