

FRITTATA DI ALBUMI

albumi

cucchiaino di curcuma in polvere

qualche cucchiaio di salsa ai funghi

formaggio (fontina, Bel Paese, caciotta quello che preferite)

olio di semi q.b.

pancarré

sale (facoltativo)

- Sbattete gli albumi con la curcuma.
- Scaldate l'olio di semi in una padella antiaderente.
- Versate gli albumi e cuoceteli da un lato, quando saranno cotti girateli dall'altra parte.
- Aggiungete il formaggio a pezzetti ed arrotolate la frittata.
- Tostate il pane.
- Ricoprite con la salsa ai funghi.
- Tagliare la frittata in tre parti e sistemate ciascuna sul pancarré.
- Mettete in forno caldo per una decina di minuti per far sciogliere il formaggio e servite immediatamente.

NOTE: Se non avete salsa di funghi potete anche usare dello stracchino o delle sottilette, oppure ripiegare su funghi secchi ammollati in acqua, tritati e poi mescolati a panna, o ancora funghi champignon affettati sottilmente e stufati con prezzemolo. Il pancarré l'ho abbrustolito in padella con un cucchiaio di olio ma potete usare il tostapane.

Non ho messo dosi perché dipende da quanti albumi avete io con tre albumi o fatto tre frittatine circa.