

ANTIPASTI E SNACK

Rostignì della rosì

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
1 pezzetto di burro
400 g circa di formaggi vari (gorgonzola
formagella
robiola
bagoss).

PREPARAZIONE

1 Scaldare in padella il burro ed aggiungere i formaggi a pezzetti.



2 Lasciar fondere il formaggio e poi aggiungere le uova.



3 Strapazzare il tutto per bene, servire e mangiare ben caldo

