

Cipollata al balsamico

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

8 uova

16 cucchiaini formaggio parmigiano reggiano grattugiato

4 cipollotti

Preparazione

In una terrina mescolare 8 uova, 16 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, 4 cipollotti affettati molto finemente, sale. In una padella scaldare l'olio per friggere e versare 1/4 del composto; quando sarà fritto da un lato, girare, spruzzare con balsamico tradizionale, arrotolare e tenere in caldo mentre si preparano le altre 3 porzioni.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>