

ANTIPASTI E SNACK

Cremini di formaggio e finferli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Finferli
panna
uovo
grana
pomodorini
prezzemolo
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mescolate la panna con il grana, l'uovo, il sale ed il pepe.

Imburrate una cocotte e versatevi il composto ed infornate per 15 minuti a 180°C.

A parte cuocete i finferli tagliati a pezzetti con i pomodorini privi di semi e fatti a

pezzettini in padella con un po' d'olio, sale, pepe e un pizzico di prezzemolo.

Capovolgete su un piatto il soufflé e disponetevi sopra i finferli.

