

ANTIPASTI E SNACK

Formaggio all'uovo

LUOGO: Europa / Finlandia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 litri di latte
- 1 litro di latte fermentato
- 4 uova
- 1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Portare il latte quasi ad ebollizione. Miscelare le uova ed il latte fermentato e aggiungere il latte caldo, mescolando dolcemente. Continuare a cuocere il latte a fuoco basso, mescolando fino a che si coaguli. Rimuovere la casseruola dal fuoco e lasciare che il siero si separi in luogo caldo per ½ ora. Usare un cucchiaino bucato, trasferire il siero in un setaccio coperto con uno straccio di mussola. Setacciare lentamente il siero. Aggiungere il sale, mescolando bene.

Mettere un peso leggero sul formaggio e lasciarlo riposare in un posto fresco per tutta la notte. Il giorno successivo, voltare il formaggio in una teglia.

Spennellare il formaggio con le uova e infornarlo a 250°C fino a doratura.