

SECONDI PIATTI

Sformato alla parmigiana

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

6 uova
250g di Parmigiano-Reggiano grattugiato
250 g di panna
sale e pepe bianco

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare insieme gli ingredienti nell'ordine indicato.
Imburrate uno stampo antiaderente e cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti a bagno maria.
Servite con verdure e carni stufate.