

SECONDI PIATTI

Sformato di erbette

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

400g di erbette
4 uova
100g di besciamella
50g di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il burro in una pentolina e insaporire per 10 minuti la verdura che verrà poi passata al mixer. Aggiungere piano e una alla volta le uova e la besciamella. Riempire per 3/4 gli stampini già imburrati. Metterli a bagnomaria coperti per metà d'acqua, senza lasciarli bollire, per circa 20 minuti. Lo sformato sarà cotto, quando, toccandolo con il dito, risulterà ben sodo. Togliere gli stampini aiutandosi con un coltello e servire con burro fuso e parmigiano. Si possono sostituire le erbette con melanzane, cavolfiori, fagiolini o altre verdure.