

ANTIPASTI E SNACK

Sformato di lattuga

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3 lattughe (circa 700 - 800 g)
4 uova
500 cc di latte
50 g di farina
50 g di burro
2 cucchiaini colmi di parmigiano grattugiato
sale
pepe
noce moscata.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le lattughe, tagliarle a listarelle e farle bollire in acqua bollente per 5 - 7 minuti e scolarle.



2 Preparare la besciamella con la farina, il burro e il latte.

In ultimo aggiungere il sale, il pepe e la noce moscata.



3 Quindi incorporare un uovo alla volta, il parmigiano e la lattuga.



- 4 Mettere il composto in uno stampo a ciambella imburrato e cuocere in forno caldo a 180° per 60 - 75 minuti.



- 5 Sformare su un piatto da portata e al centro guarnire con carote saltate con dei pisellini o altra verdura a piacere.





NOTE