

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote zapiankanka. (sformato al forno) con formaggio spalmabile

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

6 carote
200g di formaggio spalmabile
1 tazza di latte
2 fette di pane bianco raffermo
1 uovo
½ tazza di panna acida
2 cucchiai di pangrattato
3 cucchiai di burro
zucchero
sale

PREPARAZIONE

- 1 Bollite le carote in acqua salata e tagliatele a pezzettini. Rimuovete la crosta dal pane bianco raffermo e lasciatelo in ammollo nel latte, quindi aggiungete l'uovo, la panna acida, il formaggio spalmabile, il sale e dello zucchero.

Miscelate gli ingredienti con le carote.

Imburrate una padella, spolverizzatela con il pangrattato, disponete il composto di carote e livellate la superficie.

Sulla superficie dello sformato distribuite dell'altro pangrattato, del burro e infornate.

Servite lo sformato con la panna acida.