

ANTIPASTI E SNACK

Cazzimperio

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di caciocavallo
1/2 l di latte intero
120 g di burro
5 tuorli d'uovo
20 g di farina
sale e pepe a mulinello
fette di pane raffermo.

PREPARAZIONE

1 Dopo aver tagliato a dadini il formaggio mattetelo a bagno nel latte fin dalla sera precedente.

Il giorno dopo, ammorbidite il burro, poi montatelo insieme ai tuorli d'uovo ed alla farina. Ora, in un tegame ampio, a fiamma docile sciogliete il formaggio ed il latte insieme alla crema di uova; regolate di sale e pepe e seguitate a mescolare fino a rassodare il composto, che spalmate sulle fette di pane e servite ancora caldo.