

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformatini di carote con bitto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CAROTE 1 kg
BITTO 120 gr
PANNA FRESCA 80 gr
BURRO 40 gr
SALVIA 3 foglie
UOVA 3
SALE
PEPE BIANCO IN GRANI

Gli **sformatini di carote** con bitto vi piaceranno da morire! Sono morbidi, dalla consistenza quasi cremosa e sono anche furbi perché si possono preparare in anticipo e servire al momento opportuno! Si tratta di una ricetta anche molto facile da fare, economica e gustosa che di sicuro piacerà ai vostri ospiti. Il cuore cremoso poi, è la ciliegina sulla torta di un qualcosa già di per sé molto gustoso. Provate questa ricetta e vedrete che successo riscontrerete tra i vostri invitati! Se amate le carote vi invitiamo a provare anche le [carote al curry](#)!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta degli sformatini di carote al bitto, per prima cosa spuntate le carote, raschiatele, lessatele al dente, quindi scolatele e fatele raffreddare.

Nel mixer mettete le carote fatte a pezzettoni, le uova, la panna, sale e pepe e frullare.

Imburrate abbondantemente 8 stampini, riempiteli con la crema di carote, inserite al centro un bastoncino di bitto.

Infornate a 180°C immergendo gli stampini in una teglia colma di acqua e cuocete a bagnomaria per 50 minuti.

Capovolgeteli nel piatto da portata.

In una padella fate fondere il burro con la salvia fino a quando il burro diventa nocciola ed irrorate gli sformatini con questo burro concludendo con altro bitto grattugiato.



CONSIGLIO

Oltre al bitto, quale altro tipo di formaggio posso usare?

Puoi usare quasi tutti i formaggi, in genere vanno bene quelli che in forno si sciolgono, quindi

eviterei quelli troppo stagionati o che a pasta troppo dura.

Posso utilizzare solo le carote?

Puoi fare anche un mix di spinaci e carote: ottimo e salutare.

Quanto tempo prima posso preparare il composto?

Puoi prepararlo anche tre quattro ore prima, per poi cuocerlo quando ti occorre.