

SECONDI PIATTI

Sformatino con pane al latte

di: *blue_blue*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Pane al latte a fette per tramezzini
alcune fette di mortadella
stracchino
2 carote
1 uovo
formaggio grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Affettare le carote in fette sottili.



2 Sbollentarle per qualche minuto.

Nel frattempo rompere l'uovo in un piatto e mescolarlo al formaggio grattugiato.



3 Tagliare le fette di pane della misura adatta alla teglia da forno, passarle nel composto di uovo e parmigiano e adagiarle nello stampo, fare uno strato.



4 Aggiungere lo stracchino.



5 Poi una parte della mortadella.



6 Fare uno strato di carote.



7 Ricoprire il tutto con altre fette di pane bagnato nell'uovo, spolverare con del parmigiano.



8 Infornare per 20 di minuti a 180°, fino a che risulti ben cotto.

