

ANTIPASTI E SNACK

## Sformato di cavolo

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1/2 cavolo verza  
1 cipolla  
2 foglie d'alloro  
4 uova  
burro  
200 g di panna  
basilico  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Stufare la cipolla con le foglie di alloro e il cavolo tagliato finemente. Frullare il tutto con una manciata di basilico, sale e pepe.
- 2 Passare al colino, aggiungere le uova, la panna e sbattere bene con una frusta. Imburrare 4 stampini, versarvi il composto e cuocere a bagnomaria finché è ben sodo.