

ANTIPASTI E SNACK

# Sformato di prosciutto e stracchino

di: *fedia*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

1 confezione di pancarré  
latte  
formaggio a piacere tipo provola  
verdura trifolata quali zucchine  
melanzane ecc.  
1 mozzarella  
250 g di prosciutto cotto  
250 g di stracchino  
1 uovo  
burro  
pepe  
sale.

## PREPARAZIONE



**2** Imburrare una teglia da forno.

Bagnare leggermente le fette di pancarré nel latte.



**3** Disporle nella teglia senza lasciare spazi vuoti.



4 Posare sopra il pane delle fette di prosciutto cotto.



5 Poi il formaggio a fette.



**6** Fare un'altro strato con pane, prosciutto e le verdure trifolate e continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti.

Fare almeno 4 strati di pane.

Sopra l'ultimo strato di pancarré spalmare lo stracchino precedentemente lavorato un po' con la forchetta per renderlo più cremoso e spalmabile.



**7** Sbattere l'uovo con sale e pepe.



8 Versarlo sopra lo stracchino.



9 Infornare a 180° per circa 30 minuti. Quando si sarà formata una gratinatura dorata e leggermente croccante togliere dal forno. Lasciarlo riposare almeno 10 minuti prima di servire.



