

SFORMATINI DI PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI: per 4 persone.

4 uova

200 millilitri di panna da cucina

150 grammi di parmigiano reggiano

2 cucchiaini da tavola di acqua

burro quanto basta ad ungere gli stampini

un pizzico di sale; pepe bianco.

PROCEDIMENTO:

Riempire una teglia con acqua fredda e riscaldatela nel forno a 180° mischiare nel frullatore il parmigiano reggiano grattugiato con la panna le uova un pizzico di sale e pepe imburrare gli stampini e riempirli per tre quarti con il composto quindi metterli nel forno dentro teglia con l'acqua bollente e cuocere per 30 40 minuti a seconda delle dimensioni degli stampini mentre gli sformatini cuociono fate bollire gli scalogni sbucciati in una pentola d'acqua salata per 5 minuti.