



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



LO SFORMATO

INGREDIENTI:

Latte Fresco Lt 1 (intero)
Burro Fresco Gr 150
Farina di Grano Tenero "0" Gr 200
Parmigiano Reggiano Gr 150 (grattugiato)
Uova di Gallina 6 (intere)

PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere il latte a bollire.

In un altro tegame, più grande del primo, mettere il burro, far sciogliere a fuoco lento, quando sciolto aggiungere la farina, mescolare con una frusta, fare cuocere per circa 2/3 minuti e togliere il tegame dal fuoco.

Quando il latte bolle, versarlo tutto nel tegame dove c'è il burro e la farina e, mescolando con la frusta, tornare sul fuoco e far cuocere per 3/4 minuti, togliere dal fuoco, salare e mettere da parte. Deve essere una besciamella dura, lucida e senza grumi.

Dopo 10 minuti aggiungere prima i tuorli d'uovo, poi il parmigiano reggiano, poi l'ingrediente aggiuntivo e per ultimi gli albumi montati perfettamente a neve, mescolando con un cucchiaino di legno molto delicatamente, dovete fare molta molta attenzione.

Ungere e infarinare uno stampo col buco o degli stampini da porzione, riempirli per metà con il composto ottenuto, cuocere a bagno maria in forno caldo, statico, T 160°, per circa 50 minuti per gli stampini e 70/80 minuti per lo stampo grande.

Passato il tempo citato, controllare la cottura, se non è cotto lasciare ancora nel forno. Si possono servire sia caldi che a temperatura ambiente.

Come ingrediente aggiuntivo si intende, ad esempio, spinaci, patate, carote, zucca, zucchine, funghi, bietole, cipolle, peperoni, cicorie, cime di rape, carciofi, rape rosse o qualsiasi altro ingrediente volete, importante è che lo unite quando citato e che sia cotto e quasi privo di liquido.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com