

Sformato di erbucci: *(Ristorante il ponte di Ceserana Com. Fosciandora)*

Dosi per quattro persone:

Kg 1,2 circa di erbi vari (tarasacco, tirafilo, salvia di campo, cicerbita. (*Taraxacum officinalis*, *Plantago lanceolata*, *Salvia pratensis*, *Sonchus*), 2 patate medie, due fette di pane ammollato nel latte caldo e salato, un bicchiere di besciamella, tre uova, tre cucchiaini di formaggio parmigiano, sale e pepe.

Saltare in padella gli erbucci con un filo d'olio, salare e tagliare a coltello a cottura ultimata. Lessare le patate e passarle molto fine, inserire le due fette di pane ammollato nel latte caldo e salato, aggiungere la besciamella piuttosto densa, le tre uova, i tre cucchiaini di parmigiano, aggiustare di sale e pepe.

Amalgamare il tutto e mettere in uno stampo liscio con buco, dopo averlo imburrato e cosparso di farina e pane grattugiato.

Cuocere in forno a bagno maria per circa un'ora.