

Sformato di erbi



INGREDIENTI per 6 persone

500 g di erbi	200 g farina bianca
1/2 lt di besciamella solida	1/2 lt latte
12 uova	q.b. noce moscata
200 g di parmigiano grattugiato	q.b. sale, pepe e dado
200 g di pecorino romano grattugiato	q.b. pane grattugiato
200 g burro	

PROCEDIMENTO

Lessare gli erbi, colari e strizzarli bene e sminuzzare con il coltello.

Besciamella: sciogliere il burro in una pentola, aggiungere farina e infine il latte. Aggiungere gli aromi suddetti e portare a ebollizione mescolando continuamente. Togliere dal fuoco e lasciarla raffreddare. Una volta raffreddata, unire gli erbi, il parmigiano, il pecorino, le uova e aggiustare di sapore con sale e pepe.

Ungere una teglia da forno, cospargere con pane grattugiato, versare l'impasto e livellare.

Cospargere la superficie con ulteriore pane grattugiato.

Infornare a 180° per circa 45 minuti.