

SFORMATO DI FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane casereccio raffermo,
- 250 g di formaggio fontina,
- 3 uova,
- 30 cl di latte,
- 50 g di burro (o margarina),
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Spalmare le fette di pane con un po' di burro e sistemarle, sovrapposte, sul fondo di una pirofila unta leggermente.

Coprire il pane con la fontina a fette.

Sbattere le uova con il latte, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

Versare il composto sopra il pane, lasciare ammorbidire per circa 15', quindi passare in forno caldo per 25' circa a dorare.

Servire subito.