

SFORMATO DI FORMAGGIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- 125 g di burro,
- 250 g di formaggio groviera,
- 4 uova,
- 20 cl di acqua,
- sale.

Far fondere il burro nell'acqua calda salata; quando bolle versare la farina, mescolare e lasciar cuocere a calore moderato per circa mezz'ora.

Far intiepidire, incorporare le uova una alla volta e, sempre mescolando, unire il groviera a dadini.

Versare il composto in uno stampo col buco, infornare e lasciar cuocere per circa mezz'ora.