
SFORMATO DI CAVOLO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cavolo verza
- 1 cipolla
- 2 foglie alloro
- 4 uova
- burro
- 200 g di panna
- basilico
- sale
- pepe

Stufare la cipolla con le foglie di alloro e il cavolo tagliato finemente.

Frullare il tutto con una manciata di basilico, sale e pepe.

Passare al colino, aggiungere le uova, la panna e sbattere bene con una frusta.

Imburrare 4 stampini, versarvi il composto e cuocere a bagnomaria finché è ben sodo.