

SFORMATO DI PISELLI

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di piselli sgranati
- 3 uova
- 40 g di burro
- 50 g di prosciutto cotto
- 1/2 cipolla
- sale
- 1 tazza besciamella

Insaporite la cipolla in metà burro e aggiungete il prosciutto tritato, un bicchiere di acqua calda e i piselli. Quando sono cotti frullatene più della metà e insaporite il passato col restante burro.

Aggiungete la besciamella e i piselli interi.

Salare.

Fate raffreddare, unite i tuorli, poi le chiare montate a neve.

Versate in uno stampo imburrato e infarinato.

Cuocete a bagnomaria 40 minuti in forno a 180°C.

Sformate e servite.