
SFORMATO DI PISELLI E AMARETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 750 g di piselli sgucciati
- 60 g di burro
- 3 uova
- 2 biscotti amaretti
- 1 mestolo brodo
- 1 cucchiaio farina
- pangrattato
- 2 cucchiari panna
- 1 pizzico cannella
- sale

In una casseruola insaporite i piselli con metà burro.

Aggiungete un mestolo di brodo e un pizzico di cannella.

A cottura ultimata passate al mulinetto.

In un tegame scaldate una noce di burro, versatevi il purè di piselli, cospargete con un cucchiaio di farina e fate asciugare mescolando.

Unite gli amaretti polverizzati, due cucchiari di panna e tre tuorli.

Fate raffreddare e incorporatevi gli albumi montati a neve.

Versate in uno stampo imburato e cosparso di pangrattato.

Cuocete in forno a 180°C per 45 minuti circa.

Servite.