

SFORMATO DI SEDANO AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 2 sedani bianchi
- 150 g di prosciutto cotto
- 3 uova
- 50 g di formaggio grattugiato
- besciamella
- sale
- pepe

Lessate il sedano tagliato a pezzi in abbondante acqua salata per 15 minuti.

Fate la besciamella, salate, pepate.

In un tegame con una noce di burro insaporite i sedani ben sgocciolati spezzettandoli il più possibile, amalgamateli alla besciamella insieme al formaggio grattugiato e al prosciutto tritato.

Incorporate un tuorlo alla volta e poi gli albumi montati a neve.

Versate in uno stampo ben imburato e cuocetelo in forno preriscaldato a 180°C per 45-50 minuti.