

TORTINO DELICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 carciofi
- 60 g di burro
- 100 g di formaggio fontina
- 6 fettine salame magro
- 3 uova
- 1 confezione besciamella pronta
- sale
- pangrattato

Lessate i carciofi, tagliateli a spicchi, insaporiteli nel burro, frullateli.

Scaldare la besciamella, unire la purea di carciofi, la fontina e il salame a dadini, i tuorli, gli albumi montati a neve soda, salate, pepate.

Imburrate una pirofila, cospargetela di pangrattato, versatevi il composto e gratinate in forno a 180°C finché la superficie è dorata.