

SFORMATO DI CIPOLLE E MELE

Ingredienti:

Far dorare due cipollone in olio d'oliva.

Far passare una mela nel burro quindi mischiare con 3 uova del pan grattato e tocchetti di formaggio fresco dolce, salare.

Quindi imburrare una teglia da forno cospargere di pan grattato, rovesciare dentro il preparato che dovrà essere discretamente compatto, e spolverare ancora di pangrattato (per una simpatica crosticina croccante e dorata).

Infornare a fuoco medio per una ventina di minuti.