

SFORMATO DI CAVOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cavolo verza,
- 1 cipolla,
- 2 foglie di alloro,
- 4 uova,
- burro,
- 200 g di panna,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Stufare la cipolla con le foglie di alloro e il cavolo tagliato finemente.

Frullare il tutto con una manciata di basilico, sale e pepe.

Passare al colino, aggiungere le uova, la panna e sbattere bene con una frusta.

Imburrare 4 stampini, versarvi il composto e cuocere a bagnomaria finché è ben sodo.