

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Sformato di formaggio

Strawberry · Friday, September 4th, 2015

- **Ingredienti:**(4persone)

100gr formaggio fresco

- 90gr albumi di uova
- 150gr latte scremato
- 10gr curry
- burro
- aneto
- timo
- 30gr scalogno

Preparazione:

Imburrate 4 stampini di ceramica o di alluminio. In una ciotola mescolate il formaggio fresco, gli albumi, il latte, l'aneto e il timo tritato, lo scalogno tritato e il curry, versate il composto negli stampini e cuocete in forno a 180° per 35 minuti, estrateli dal forno e lasciate raffreddare, sformatele e servitele su di un letto d'insalata.

This entry was posted on Friday, September 4th, 2015 at 5:01 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.