UOVA IN TURBANTE

Ingredienti:

- 6 uova,
- mezzo litro di latte,
- un pugno di parmigiano grattugiato,
- sale.

Fate bollire il latte e ritiratelo dal fuoco, sbattete intanto in una terrina le uova, salatele, unitevi il parmigiano e, a poco a poco, versatevi il latte.
Prendete uno stampo liscio a corona, ungetelo molto abbondantemente di burro, e versate il composto già pronto.
Disponete la forma in una teglia con acqua bollente e mettete tutto in forno.
Per vedere se è cotto, introducete uno stecchino e quando esce asciutto, lo sformato è pronto.
Ci vorranno sempre non meno di quaranta minuti.