

SFORMATO DI CAROTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di carote
- 3 uova
- formaggio parmigiano
- burro
- sale
- pepe
- zucchero

Pelare e fare cuocere in acqua salata le carote; bene asciutte, passarle al setaccio, amalgamarle con le uova sbattute, un pizzico di zucchero, sale, pepe e parmigiano.

Imburrare uno stampo, versarvi il composto, far cuocere in forno a bagnomaria e servire.