

SFORMATO DI CAROTE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di carotine novelle
- 100 g di formaggio emmenthal
- 3 uova
- formaggio grattugiato
- burro
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe
- 1 pizzico noce moscata

Per la besciamella:

- 30 cl latte
- 50 g di farina
- 50 g di burro
- sale
- pepe

Cuocete al vapore le carote ben pulite, poi passatele al mulinetto tranne 4 o 5 che lascerete intere.

Imburrate una teglia e sul fondo disponetevi a stella alcune delle carote tenute da parte e tagliate a strisce nel senso della lunghezza.

Lungo i bordi dello stampo allineatene altre tagliate a rondelle.

Preparate la besciamella: in una casseruola fate sciogliere a fiamma bassa il burro, incorporatevi la farina e, sempre mescolando, versate a poco a poco il latte freddo lasciando addensare il tutto.

In un altro tegame mettete il purè di carote e fate asciugare il composto.

Quindi incorporatevi la besciamella, i due formaggi grattugiati, le uova leggermente sbattute, un pizzico di sale e di pepe.

Profumate infine con un pizzico di noce moscata.

Mescolate bene e versate il composto nello stampo imburrate.

Cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C e dopo 45-50 minuti ritirate il recipiente.

Lasciate riposare alcuni minuti, sformate sul piatto da portata.