
SFORMATO DI CAROTE E FINOCCHI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di carote
- 6 finocchi piccoli
- 40 g di burro
- 1 bicchiere latte
- 2 uova
- 4 cucchiaini formaggio grattugiato
- besciamella
- sale

Pulite le carote, lessatele, insaporitele in metà burro, poi bagnatele con metà latte, fate assorbire e frullate il tutto. Procedete nello stesso modo anche con i finocchi.

Preparate la besciamella, incorporatevi il formaggio grattugiato e dividetela in due ciotole.

In una mescolate il purè di carote, nell'altra quello di finocchi.

Alla fine aggiungete un tuorlo in ciascuna.

Montate gli albumi a neve e incorporateli in parti uguali ai due composti.

In uno stampo imburrato versate a strati alternati i due purè fino a esaurimento degli ingredienti.

Cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C e abbiate cura che l'acqua non raggiunga mai il bollore, ma sobbolli.

Dopo 40-50 minuti infilate uno stecchino nello sformato, se lo ritirate asciutto potete togliere il recipiente dal forno.

Prima di sformare sul piatto da portata, lasciate riposare lo sformato 10 minuti.

Potete servire questa preparazione anche come originale inizio pranzo in sostituzione di riso o pasta.