

SFORMATI DI ARINGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pane raffermo,
- 1 tazza di latte,
- 2 cucchiaini di burro fuso,
- 2 aringhe dissalate,
- 3 tuorli d'uovo,
- 1 pizzico di pepe,
- 3 albumi d'uovo.

Per gli stampini:

- burro.

Per servire:

- alcuni spicchi di limone.

Ammollare 400 g di pane raffermo in una tazza di latte, strizzarlo e setacciarlo.

Unirvi 2 cucchiaini di burro fuso, 2 aringhe dissalate, diliscate e tritate finemente, 3 tuorli d'uovo, 1 pizzico di pepe e, infine, 3 albumi montati a neve ferma.

Amalgamare bene il composto e distribuirlo in 4 stampini da forno imburrati.

Cuocere per 25 minuti in forno già caldo a 120 gradi.

Servire caldissimi con spicchi di limone.