TARTELLETTE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio roquefort,
- 150 g di pisellini novelli,
- 10 cl di latte,
- 2 uova,
- 1 noce di burro,
- 1 porro,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mondate il porro e tagliatelo a fettine sottili.
Fatelo appassire a fiamma bassa in un tegame con una noce di burro.
Unite i piselli, salate e pepate.
Cuocete per circa 20 minuti.
In una ciotola sbattete le uova con il latte, il sale e un pizzico di noce moscata.
Tagliate il formaggio a cubetti.
Suddividete i piselli sul fondo delle singole tartellette, copriteli con un cucchiaio di frullato d'uovo e sopra distribuite un po' di dadini di Roquefort.
Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 10 minuti e servitele ben calde