

PUDDING DI FORMAGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di formaggio gouda grattugiato,
- 150 g di pangrattato,
- 25 cl di latte bollente,
- 2 uova sbattute,
- 1 cucchiaino di senape inglese in polvere,
- sale,
- pepe,
- poco burro per la pirofila.

Mettete in una terrina il pangrattato e il formaggio; mescolateli bene, aggiungete quindi il latte, le uova sbattute, il pepe, il sale e la senape.

Imburrate una pirofila a bordi alti, versatevi il composto e passate in forno caldo (200° C) per 40 minuti circa, o fino a quando la superficie del pudding sarà ben dorata.

Servite subito nello stesso recipiente di cottura.

Variante: potete rendere il pudding più leggero e simile a un soufflé unendo prima i tuorli sbattuti, poi gli albumi montati a neve.