SFORMATO AI QUATTRO FORMAGGI

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di besciamella,
- 200 g di funghi champignon,
- 2 uova,
- 2 tuorli d'uovo,
- 50 g di formaggio taleggio,
- 50 g di formaggio gorgonzola,
- 50 g di formaggio crescenza,
- 50 g di formaggio groviera,
- 2 cucchiai di pangrattato,
- 1 ciuffetto di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 bicchiere di latte,
- 1 noce di burro,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a dadini il groviera e mettetelo a bagno nel latte.
Riducete a dadini tutti gli altri formaggi.
Scaldate la besciamella, mescolandola perché non attacchi e unitevi i formaggi tagliati.
Fate fondere il tutto al fuoco quindi unite i tuorli e amalgamateli bene.
Salate e pepate.
Montate a neve i due albumi e incorporateli delicatamente al composto.
Imburrate e rivestite di pangrattato uno stampo da savarin (a ciambella) di circa 22 centimetri di diametro.
Riempitelo con il composto, cuocete a bagnomaria, nel forno a 200 gradi per 40 minuti (a metà cottura, coprite con un foglio di alluminio).
Trifolate i funghi, a pezzi, in olio aromatizzato con aglio e prezzemolo.
Salateli e pepateli.
Servite lo sformato, tiepido, sistemando i funghi al centro.
In alternativa alla besciamella pronta preparatela fresca con 500 g di latte, 40 g di burro e 40 g di farina.