SFORMATO DEL PRIORE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di carne di manzo (o carne di vitello lessato),
- 3 fette di prosciutto cotto.

Per la salsa:

- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina,
- 25 cl di latte,
- 6 uova,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tritate carne e prosciutto.

In un pentolino cuocete il burro con la farina, quando sono di un color nocciola unite a filo il latte, salate e pepate.

Incorporate mescolando il trito di carne e prosciutto, unite il formaggio.

Lasciate raffreddare, amalgamate uno alla volta i tuorli delle uova, mescolate bene.

Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente.

Imburrate una pirofila, versatevi il composto e cuocete nel forno a 180°C e cuocete per venti minuti.

La superficie dovrà essere di un bel colore marrone chiaro.