

## SFORMATO DI FORMAGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di farina bianca,
- 50 cl di latte,
- 70 g di burro,
- 150 g di formaggio groviera,
- 4 uova,
- noce moscata,
- 30 g di pinoli,
- pangrattato,
- aglio,
- sale,
- pepe.

Sciogliete in una casseruola il burro, aggiungete la farina e mescolando, versate il latte tutto in una volta.

Cuocete il composto per 10 minuti, sempre mescolando, insaporite con sale, pepe e noce moscata.

Unite il formaggio a pezzetti, rimettete sul fuoco e lasciate sciogliere il formaggio, incorporate i tuorli, uno alla volta; lasciate intiepidire, mettete gli albumi montati a neve.

Imburrate e cospargete di pangrattato uno stampo, versatevi il composto, livellatelo e cuocete nel forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.