

TARTRA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 bouquet di erbe (salvia, rosmarino),
- 1 tazza e 3/4 di crema di latte,
- 1/2 tazza di latte,
- 3 uova,
- 1/2 cipolla tagliata,
- 20 g di burro,
- 1 cucchiaio di formaggio robiola stagionato grattugiato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mettere un bouquet di erbe nella crema e nel latte, mescolare il tutto e lasciare in infuso per un'ora.

Forno a 220°C.

Tagliare grossolanamente l'altro bouquet e cuocerlo nel burro con la cipolla tagliata.

Passare il burro in un setaccio.

Battere i rossi d'uovo fino a quando questi sono leggermente densi.

Togliere dalla crema e latte il 1° bouquet e aggiungere il burro, la Robiola grattugiata, i rossi d'uovo, un pizzico di sale e pepe e di noce moscata.

Mescolare bene e versare il tutto nei bianchi d'uovo.

Mettere il preparato in una profonda e imburrata pirofila.

Porre la pirofila in una pentola più larga riempita con acqua calda e cuocere in forno per 30 minuti.