

SFORMATO A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate,
- 25 cl di latte,
- 4 uova,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 300 g di pisellini surgelati,
- 1 manciata di funghi secchi,
- noce moscata,
- 50 g di pancetta,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- sale.

Lessare le patate e piselli.

Passare le patate e unirvi latte, sale, noce moscata, tuorli, albumi montati a neve e parmigiano.

Versare metà dell'impasto in una teglia imburrata e cosparsa di pangrattato.

Insaporire nel burro i piselli, la pancetta a dadini e i funghi secchi rinvenuti in acqua calda.

Versare il tutto nella teglia, coprire con il resto delle patate e passare in forno per 20 minuti