

SFORMATO ALLA SVIZZERA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina
- 150 g di burro
- sale
- 600 g di pomodori
- 1 cipolla grande
- erba cipollina
- 250 g di formaggio emmenthal
- 10 fette pane
- 300 g di panna da cucina
- 5 uova
- 30 g di semi di sesamo
- pepe nero

Impastate la farina, il sale ed il burro con un po' d'acqua.

Stendete la pasta e mettetela in uno stampo imburrato, lasciando da parte una quantità di pasta che servirà da coperchio. Fatela riposare in frigorifero per 20 minuti.

Nel frattempo scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli e tagliateli a fette.

Sbucciate la cipolla e sminuzzatela.

Lavate e tagliate finemente l'erba cipollina.

Ricoprite quindi la pasta con fette di pane su cui metterete i pomodori, la cipolla tritata, l'erba cipollina e il formaggio.

Mescolate intanto le uova sbattute e la panna e condite con il pepe.

Versate il composto sulla pasta e le fette di pane e cospargete di semi di sesamo.

Ricopriite il tutto con la pasta rimanente e cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti.

Servite lo sformato tiepido.