## SFORMATO DI CIPOLLE E MELE

Ingredienti:

Far dorare due cipollone in olio d'oliva.

Far passire una mela nel burro quindi mischiare con 3 uova del pan grattato e tocchettini di formaggio fresco dolce, salare.

Quindi imburrare una teglia da forno cospargere di pan grattato, rovesciare dentro il preparato che dovrà essere discretamente compatto, e spolverare ancora di pangrattato (per una simpatica crosticina croccante e dorata). Infornare a fuoco medio per una ventina di minuti.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 26 April, 2024, 08:10