

SFORMATO DI UOVA

Ingredienti per 4:

- 200 g di farina,
- 4 uova,
- 1/4 di l latte,
- sugo di arrosto o estratto di carne,
- burro,
- sale.

Versare la farina in una ciotola, salare e far un incavo centrale nel quale rompere le uova.

Mescolare e unire il latte a poco a poco.

Amalgamare bene e lasciare riposare per 1 ora.

Imburrare uno stampo e versarvi 5 cucchiaini di sugo di arrosto o di estratto di carne sciolto in acqua tiepida.

Mettere in forno già caldo a 220° e, quando il sugo comincerà a fumare, versarvi la pastella e rimettere in forno per 15 minuti.