SFORMATO DI CERVELLO

Ingredienti:

- 400g. di cervello di vitello,
- 2 uova,
- parmigiano,
- mazzetto di odori,
- 500g. di besciamella.

Tenete nell'acqua il cervello rinnovando l'acqua per lavarlo bene, e poi fatelo bollire in acqua salata con un mazzetto di odori. A parte preparate intanto una besciamella, e quando è cotta, unitevi il cervello ben schiacciato, le uova intere e un pugno di parmigiano grattugiato, sale e pepe. Versate il composto in uno stampo imburrato e fate cuocere a bagnomaria in forno.
Sformatelo e servite con una salsa olandese.