



## Le nostre ricette



### Sformato di formaggio al tartufo

tempo di preparazione: ⌚ 65'

difficoltà: 👨‍🍳

#### ingredienti:

Per quattro persone:  
200 gr di pecorino fresco,  
4 uova,  
20 gr di tartufo,  
besciamella (preparata con 1/2 lt. di latte,  
80 gr. di farina, 80 gr. di burro),  
pane grattugiato, sale.



#### preparazione:

Preparare il Pecorino Fresco sminuzzato finemente.  
Preparare la besciamella e, mentre è ancora sul fuoco, aggiungere il formaggio ed amalgamare bene. Fare raffreddare un po' e, sempre girando, unire il tartufo, i tuorli sbattuti e salati, e le chiare montate a neve.  
Versare in uno stampo imburrato, spolverare con pane grattugiato e mettere nel forno già caldo (a circa 180 gradi) per circa 40 minuti.