

Sformato di finocchi, uova e taleggio



INGREDIENTI

- 7 piccoli finocchi
- 5 fette di pancarré integrale
- 3 uova
- 200 g di taleggio
- 60 g di burro
- formaggio grana grattugiato
- latte
- finocchietto selvatico fresco
- sale
- pepe nero

ESECUZIONE

FACILE

TEMPO PREPARAZIONE

10 min

TEMPO COTTURA 20 min - 25 min

PORZIONI

6

1 Per realizzare lo sformato di finocchi, uova e taleggio iniziate a lessare, o cuocere al vapore, i finocchi tenendoli piuttosto “al dente”. Tagliateli a fette nel senso della larghezza e raccoglieteli in una ciotola. Rassodate, sgusciate e tagliate a rondelle le uova, tagliate il taleggio a fettine.

2 Imburrate una pirofila e adagiate sul fondo le fette di pane dopo averle bagnate nel latte e fatte sgocciolare. Fate un primo strato di finocchi e seguite con le rondelle di uova e le fettine di formaggio.

3 Completate con qualche fiocchetto di burro e una spolverata di grana grattugiato. Passate in forno preriscaldato a 180° e cuocete fino a quando il formaggio sarà fuso e lo sformato ricoperto da una crosticina dorata.



4 Togliete dal forno e servite lo sformato di finocchi, uova e taleggio caldo o tiepido, dopo averlo decorato con del finocchietto selvatico.