

Sformatino di cipolle con fonduta di Pecorino Toscano DOP e chips di pane



Ingredienti

(per 4 persone)

Per lo sformatino

- 3 uova
- 4 cipolle
- 300 ml di panna da cucina
- Zucchero di canna q.b.
- Sale q.b.

Per la fonduta

- 150 g di Pecorino Toscano DOP
- 200 ml di latte
- 50 ml di panna fresca

Procedimento

Per gli sformatini

Pulite le cipolle e tagliatele a fette sottili, quindi lasciatele brasare a fuoco basso in una padella con olio, sale e una macinata di pepe. A fine cottura aggiungete una spolverata di zucchero di canna e fate leggermente caramellare.

In una bacinella unite alle cipolle la panna da cucina e le uova, dunque mescolate. Date una veloce frullata con un minipimer.

Infine, imbrattate gli stampini di alluminio e versate il composto. Cuocete in forno statico a 200 °C per circa 20 minuti.

Per la fonduta

Portate quasi a ebollizione il latte e la panna. Pulite e tagliate a cubetti piccoli il Pecorino Toscano DOP e ponetelo in una ciotola in cui aggiungerete il latte e la panna caldi. Lasciate in infusione per circa 3 minuti, poi frullate delicatamente.

Per le chips, tagliate qualche fettina di pane molto sottile, aggiungete un filo d'olio e lasciate dorare in forno. Condite lo sformatino con la fonduta di Pecorino e guarnite con le chips di pane.

