

CONTORNI

Sformato alla Svizzera

Origine: Svizzera

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina	300 g
Burro	150 g
Sale	
Pomodori	600 g
Cipolla grande	1
Erba cipollina	
Formaggio emmenthal	250 g
Pane	10 fette
Panna da cucina	300 g
Uova	5
Semi di sesamo	30 g
Pepe nero	

Preparazione

- 1 Impastate la farina, il sale ed il burro con un po' d'acqua. Stendete la pasta e mettetela in uno stampo imburrato, lasciando da parte una quantità di pasta che servirà da coperchio.
- 2 Fatela riposare in frigorifero per 20 minuti. Nel frattempo scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli e tagliateli a fette. Sbucciate la cipolla e sminuzzatela.
- 3 Lavate e tagliate finemente l'erba cipollina. Ricoprite quindi la pasta con fette di pane su cui metterete i pomodori, la cipolla tritata, l'erba cipollina e il formaggio.
- 4 Mescolate intanto le uova sbattute e la panna e condite con il pepe. Versate il composto sulla pasta e le fette di pane e cospargete di semi di sesamo.
- 5 Ricopriite il tutto con la pasta rimanente e cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti. Servite lo sformato tiepido.