

## CONTORNI

# Sformato di verdure (versione 4)

Tradizione: Lazio

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Finocchi                    | 4          |
| Carote                      | 300 g      |
| Latte                       | 50 cl      |
| Burro                       |            |
| Farina                      | 2 cucchiai |
| Uova                        | 4          |
| Formaggio grana grattugiato | 2 cucchiai |
| Sale                        | 1 pizzico  |

## Preparazione

- 1 Mondate e lavate la verdura, poi tagliate i finocchi a spicchi e le carote a rondelle.
- 2 Lessatele separatamente per circa 18 minuti in acqua leggermente salata, quindi scolatele e mettetele ad asciugare su carta assorbente da cucina.
- 3 Fate insaporire le verdure in una larga padella antiaderente con 30 g di burro, 50 cl di latte e un pizzico di sale.
- 4 Quando avranno assorbito tutto il latte, passatele al mixer o al passaverdure e raccogliete il purè ottenuto in una terrina.
- 5 Preparate con 40 g di burro, 2 cucchiai di farina e il latte rimasto, una besciamella di giusta consistenza. Salatela, poi incorporatevi il passato di verdure e mescolate accuratamente.
- 6 Lasciate raffreddare il composto, poi aggiungete i tuorli, uno alla volta, il grana e infine gli albumi montati a neve ferma. Imburrate uno stampo a pareti alte, infarinatelo e versatevi il composto.
- 7 Mettetelo a cuocere in un bagnomaria, in forno a 180 gradi per circa 40 minuti. Sformatelo e servitelo.