



## Sformato di Parmigiano

Sformato **semplice** nella sua preparazione, un po' lunga la cottura se hai poco tempo, ma il risultato è **ottimo**. puoi accompagnarlo con una **insalatina** condita con aceto balsamico oppure con della **indivia** belga **grigliata** o fatta in padella.

Senza **Glutine**

**VEGETARIANO**



6  
Porzioni



10 min.  
Preparazione



30 min.  
Cottura

### Ingredienti

200 GR	PANNA
200 GR	PARMIGIANO GRATTUGIATO
5	UOVA
Q.B.	SALE

### Procedimento

1

VERSA IL TUTTO IN UN FRULLATORE E LASCIA GIRARE PER 30 SECONDI

2

VERSA IL COMPOSTO NEI STAMPI CON STACCANTE SPRAY O IMBURRATI E INFORNA A VAPORE COPERTI CON PELLICOLA PER 30 MINUTI A 95°C, SE NON HAI IL FORNO A VAPORE AGGIUNGI UN PO DI ACQUA NELLA TEGLIA DOVE METTI I STAMPINI, COPRI SEMPRE E INFORNA

3

UNA VOLTA CHE RISULTANO BELLI SODI, TOGLI DAL FORNO E DAI STAMPINI E SERVI.

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
372	21,80 gr	3,40 gr	29,81 gr