

Sformatino al formaggio caprino e pesto

PORZIONI: 4

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 minuti

TEMPO DI COTTURA: 25-30 minuti

INGREDIENTI:

- 2 cucchiaini di Olio di Oliva Filippo Berio
- 2 cucchiaini di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio
- 2 spicchi di aglio spelati e tritati finemente
- 100 g di piselli congelati
- 8 asparagi tagliati in pezzi di 3 cm
- 8 uova grandi
- 3 cucchiaini di Pesto Classico Filippo Berio
- 100 g di formaggio caprino a pasta dura in fette
- 80 g di rucola

PROCEDIMENTO:

Preriscaldare il forno a 180 °C (ventilato). Versare l'olio in una padella antiaderente e rosolare l'aglio a fuoco medio per 30 secondi, fino a doratura. Aggiungere gli asparagi e i piselli e cuocere per altri 2 minuti.

In una terrina capiente sbattere le uova e aggiustare di sapore con sale e pepe nero macinato al momento. Aggiungere i piselli, gli asparagi e il Pesto Classico Filippo Berio. Rovesciare il composto in una capiente pentola che possa andare in forno.

Cuocere a fiamma bassa per 5 minuti. Coprire con le fette di formaggio caprino e infornare per 10-15 minuti, fino a doratura e cottura ultimata. Cospargere di rucola e servire con un filo di Olio Extra Vergine di Oliva Filippo Berio.

LO SAPEVI CHE:

Per questo squisito sformatino si può usare anche la feta come alternativa al formaggio caprino a pasta dura.

Può essere gustato caldo, appena uscito dal forno, ma è probabilmente migliore servito a temperatura ambiente quando i sapori si sono meglio amalgamati.



Cucinalo con: **Pesto classico**