



Sformatini vegetali alla ricotta

Ingredienti

1 porro grosso (in alternativa zucca cotta)

150 gr. ricotta

50 gr. parmigiano

2 uova

Noce moscata Noce moscata (o zenzero) a piacere

Sale q.b.

olio q.b.

Tagliare a fettine il porro e stufarlo in padella con un po' di olio e sale fino a che sia appassito e asciugata l'acqua di vegetazione (se necessario aggiungere un po' di acqua).

Riscaldare il forno ventilato a 180 gradi.

Mescolare bene tutti gli ingredienti e riempire gli stampini pareggiando la parte superiore.

Cuocere per 30 minuti (controllare che siano un po' dorati).

Meglio servirli caldi.

In alternativa usare la zucca cotta al forno condita con zenzero.