



Simil Tartrà (budino salato)

Ingredienti

300 cl di latte

200 cl di panna liquida

3 uova

100 gr di parmigiano grattugiato

1 scalogno

un rametto di rosmarino,

uno rametto di timo,

4/5 foglie di salvia

sale q.b.

pepe q.b.

noce moscata q.b.

2 cucchiaini di olio

30 gr di burro

un cucchiaio di pane grattugiato.

Antica ricetta piemontese rivisitata.

In un pentolino un po' alto soffrigo uno scalogno con una noce di burro e due cucchiaini di olio, aggiungo la salvia, il rosmarino e il rametto di timo.

Dopo due/tre minuti aggiungo il latte e la panna, porto il tutto a bollire e spengo.

Lascio raffreddare bene, tolgo il rametto di rosmarino e il timo, aggiungo 3 uova (io avevo un uovo di oca e uno di gallina in tutto 190 gr) frullo con il minipimer, aggiungo il parmigiano e il pane grattugiato, dò una frullata, aggiusto di sale, pepe e una grattata di noce moscata.

Verso nelle formine di alluminio imburrate e infarinate.

Cuocio a bagnomaria, in forno caldo a 180° ventilato, per trenta minuti.

In inverno servo con una salsa calda di acciughe. Oppure freddo con una maionese in cui ho aggiunto due cucchiaini di yogurt e la buccia di qualche ravanello per darle un po' di colore.

Ricetta tratta da libro " I GRANDI PIATTI" di Carlo Montrucchio, effettuata con alcune varianti.