

FLAN DI POMODORI AL FORMAGGIO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 4 uova
- latte (240ml)
- origano
- pepe nero
- caprini
- 4 pomodori

Come si prepara

Lavare i pomodori a grappolo, tagliarli a fette sottili e disporli in un solo strato in una teglia da forno antiaderente unta d'olio.

Tagliare a dadini il formaggio di capra e metterlo sui pomodori.

In una ciotola, sbattere le uova e aggiungere il latte poco alla volta. Aggiustare di sale e di pepe.

Versare il composto nella teglia sopra ai pomodori, cospargere con l'origano e far cuocere per 30 minuti a 180 gradi

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	91 kcal 381 kJ
-------------------	-------------------

Tags

light, Soufflè, feste, sformato, occasioni, creatività