

## SFORMATINI ALLE ERBE

### Ingredienti

- sale
- 2 uova
- 0.50 lievito di birra
- burro (50gr)
- prezzemolo
- patate (800gr)
- panna fresca da montare (100ml)
- erba cipollina
- dragoncello
- emmenthal (30gr)
- pepe nero
- Punte di Asparagi Findus (200gr)

### Come si prepara

Mettete a lessare separatamente le patate in acqua salata. Preparate le Punte di Asparagi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Nel frattempo imburrate e cospargete di pangrattato 4 stampini individuali.

Una volta cotte le patate, sbucciatele e schiacciatele.

Mettete in un tegame la purea di patate, le Punte di Asparagi Findus frullati, aggiungete il burro rimasto e fate cuocere a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto.

Dopo 10 minuti unite la panna, il formaggio, gli aromi tritati, sale e pepe.

Lasciate intiepidire, quindi unite le uova e il lievito, mescolate bene e versate il composto negli stampini.

Infornate a 180 gradi per 30 minuti, poi lasciate intiepidire, sformate e servite tiepido.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 50**





## Tags

antipasti caldi, verdure, ortaggi, occasioni speciali, bambini, surgelati, sformati, vegetariana, new, feste, Sformatini alle erbe, souffle', tradizionale, mediterraneo