



LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTINO AI FORMAGGI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

Burro

INGREDIENTI

Uova, Cipolle "4 patate farinose 200 g di Formaggini Parmareggio al Parmigiano Reggiano 150 g di taleggio 2 cipolle dorate grandi 4 uova 100 g di Burro Parmareggio sale e pepe"

DESCRIZIONE

Sbucciate le patate, tagliatele a fette sottilissime, poi riducete ogni fetta a bastoncini. Sciogliete in una padella antiaderente metà del Burro Parmareggio, unite le patate, salatele, pepatele e rosolatele a fuoco basso per 10 minuti. Mescolate spesso, facendo attenzione a non farle colorire. Sbucciate le cipolle e tagliatele a fette sottilissime. Sciogliete il burro rimasto in una padella antiaderente, unite le cipolle e rosolatele a fuoco basso senza farle colorire. Mescolate spesso e unite qualche cucchiaio d'acqua durante la cottura in modo che diventino trasparenti e morbide. Schiacciate con una forchetta i Formaggini Parmareggio, uniteli alle cipolle e lasciate sul fuoco finché cominceranno a fondere. Ponete in una teglia rotonda le cipolle e il formaggio, ricopriteli con le patate rosolate e distribuite sulla superficie del tortino il taleggio a fette. Mettete le uova in una ciotola, salate, pepate e sbattetele leggermente; versate il composto sulla preparazione di patate e cipolle e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti. Servite il tortino ben caldo.