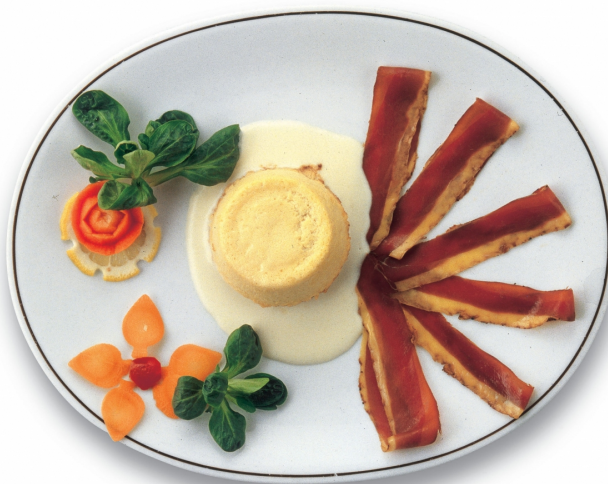


SFORMATINI DI CAVOLFIORI CON SALSA DI MONTASIO E SPECK D'OCA



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Un'ora e mezza

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di cavoli lessati
- 80 g di crema di latte
- 50 g di Montasio stagionato grattugiato
- 3 uova intere
- 100 g di speck d'oca affumicato
- sale qb

Per la salsa al Montasio

- 200 g di Montasio fresco
- 3 dl di latte
- 20 g di farina
- 20 g di burro
- noce moscata qb

Descrizione:

Frullare i cavolfiori con il Montasio, la crema di latte, le uova e salare quanto basta. Imburrare gli stampini, versare il composto e cuocere in forno a bagnomaria 180° per mezz'ora, coprire gli stampini con la carta stagnola e cuocere per un'altra mezz'ora. Per preparare la salsa al Montasio sciogliere il burro, aggiungere la farina, aggiungere il latte caldo e per ultimo il Montasio fresco a dadini. Togliere dal forno gli sformati e adagiarli su un piatto caldo, guarnire con la salsa al Montasio e le fettine di speck d'oca affumicato. Servire ben caldo.