

## Sformato di Porcini in Crosta di Pecorino

**INGREDIENTI:** *(per 15 persone)*

**Per il ripieno**

500 ml latte

500 ml panna

120 g burro

120 gr farina

20 g porcini secchi

4 uova di media grandezza

sale, pepe, prezzemolo tritato

**Per la crosta**

300 g burro

150 g pecorino grattugiato *(vedi fi ore*

*Sardo o Toscano di Pienza)*

260 g farina "00"

**PROCEDIMENTO:**

*Per il ripieno* far rinvenire i porcini secchi in acqua tiepida.

Bollire il latte con la panna.

Preparare un roux sciogliendo il burro e unendovi la farina. Unire i due composti, ottenendo in tal modo la besciamella.

Aggiungete i porcini scolati e cuocere per 15 minuti. Unire le uova intere alla besciamella intiepidita.

Aggiustare di sale e pepe.

*Per la crosta* sciogliere il burro a fuoco dolce. Unire la farina e il pecorino grattugiato.

*Per la cottura* foderare, con uno strato fine e uniforme, alcuni stampi mono-porzione usa e getta di alluminio, utilizzando il composto di farina, burro e pecorino. Riempire a 3/4 gli stampi con la besciamella.

Cuocere in forno già caldo (200/210°) per 15 minuti circa.

Lasciar riposare per pochi minuti (2/3), sfornare e servire caldi.