

SFORMATO DI PROVOLONE VALPADANA PICCANTE, PROSCIUTTO E PORRI

Ingredienti per 4/6 persone

6 uova
4 fette di prosciutto cotto
100 g di Provolone Valpadana piccante
2 porri
1 spicchio d'aglio
½ litro di latte
un pizzico di paprika dolce
2 cucchiaini di olio d'oliva
sale e pepe

Mondare i porri, lavarli e tritarli.
Pelare e tritare lo spicchio d'aglio. Tagliare il prosciutto a striscioline sottili. Accendere il forno a 180°C.
Soffriggere i porri nell'olio a fuoco molto lento per 10 minuti. Aggiungere l'aglio tritato e soffriggere altri 2 minuti. Togliere dal fuoco, salare e pepare.
Sbattere le uova con il Provolone Valpadana tritato finissimo o grattugiato fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i porri, il prosciutto e mescolare.
Dividere il composto in stampini individuali, spolverare con la paprika e disporli sulla teglia del forno. Cuocere nel forno a bagnomaria per circa 50 minuti.
Lasciare raffreddare e servire.

Potete cuocere il composto anche in un'unico stampo da pancake e dopo la cottura servire tagliato a fette.

