



Ente di gestione
delle aree protette dei
Parchi Reali



Le Lune di Avalon **SFORMATO DI CAROTE E MENTASTRO**



ingredienti (per 8 persone)

- 1/2 kg carote
- 2 uova
- 50 g parmigiano grattugiato
- 1/4 bicchiere di panna
- 10 g burro
- 3 manciate di mentastro
- Sale, pepe, noce moscata

Procedimento

- Raschiare le carote, tagliarle a fettine spesse e lessarle. quando sono cotte, frullarle e metterle in padella con il burro, facendole asciugare. Togliere dal fuoco e aggiungerci le uova, il parmigiano grattugiato, la panna, sale, pepe, noce moscata e le manciate di mentastro spezzettato. Amalgamare bene il tutto e versare in una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti