

Cheese Pudding



(tratto da www.irlandando.it)

Il pudding letteralmente è un budino ma in questo caso non si tratta di un dolce : è uno sfizioso sformato a base di formaggio da servire accompagnato da una fresca insalata verde; di facile realizzazione. Si potrebbe dire che è una versione più saporita, vellutata ed elegante del classico “pane e formaggio”.

Ingredienti:

- 8 fette di pane vecchio
- 100 g di burro morbido
- 160 g di formaggio Cheddar grattugiato
- 4 uova
- 1 tazza di brodo di pollo
- ½ tazza di panna
- pepe

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 150°.
2. Togliere la crosta dal pane e imburrare ogni fetta da una parte sola.
3. Spolverare 2/3 del formaggio grattugiato su 4 fette e accoppiare con le altre 4 fette formando dei panini da tagliare a metà in diagonale.
4. Ungere col rimanente burro un piatto da forno poco profondo.
5. Sistemare su questo i panini al formaggio.
6. Sbattere le uova con il brodo e la panna. Aggiungere questo composto sui panini facendo attenzione che tutti siano inumiditi.
7. Lasciar riposare 30 minuti in modo che il liquido venga assorbito bene. Spolverare con il restante formaggio e pepare.
8. Tenere in forno finché il pudding non è sodo ed ha assunto un bel colore dorato.

Varianti:

A piacere e secondo i gusti personali si possono aggiungere pancetta grigliata e tritata, funghi, prosciutto, pomodoro, o qualsiasi altro ingrediente vi suggerisca la vostra fantasia.