



CREMA PASTICCERA SALATA

Ingredienti

½ litro di latte
5 uova
100 gr. di grana grattugiato
100 gr. di emmental grattugiato
10 gr. di sale
50 gr. di amido di mais
noce moscata
pepe

Procedimento

Portare ad ebollizione il latte con il pepe e la noce moscata.
Montare in una ciotola le uova, il grana e l'emmental.
Aggiungere il sale e la farina setacciata e continuare a montare.
Versare il latte nell'impasto e cuocere come una crema.
Far raffreddare.