

## Sformato di sedanini *della nonna*



Ogni tanto vien voglia di portare in tavola un piatto di pasta al forno che sia veloce e semplice da mettere insieme; e che magari sia pure possibile, in parte, preparare in anticipo. Poi, fondamentale, che piaccia a tutti; quindi senza sapori forti, piccanti o marcati.

Come questo tradizionale sformato di sedanini al forno!

Si tratta di una preparazione che si presta a tantissime varianti, da quelle più *ricche* a quelle vegetariane.

Io oggi vi propongo la versione che definirei *di base*.

A voi, volendo, la libertà di modificarla e arricchirla con gli ingredienti che preferite; o che magari sono avanzati dal giorno prima...

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

## Sformato di sedanini *della nonna*

Ingredienti, per due persone:

sedanini ( <i>Hörnli</i> )	g	100
prosciutto cotto	g	50
uova	pz.	1
latte intero	cc	150
burro	cc	20
grana	g	10
sale e pepe		QB.
noce moscata		Ad. Lib.
formaggio (tipo latteria)	g	20
pangrattato (facoltativo)		QB.

Preparazione:

Preriscadare il forno a 220° C.

Portare l'acqua per la pasta a ebollizione, salarla e buttarvi i sedanini.

Nel frattempo far rosolare brevemente i dadini di prosciutto col burro in una padella; fare attenzione a non lasciar scurire, o peggio bruciare, il burro!

Appena scolata la pasta, fermarne la cottura sotto l'acqua fredda e mescolarla fuori dal fuoco ai dadolini di prosciutto.

*(Volendo si può preparare la pasta anche diverse ore prima e, dopo averla scolata e raffreddata, condirla con un filo d'olio EVO)*

In una ciotola versare l'uovo, il formaggio grattugiato e il latte; condire con noce moscata, sale e pepe e mescolare bene con una frusta.

Tagliare a dadolini il formaggio (tipo latteria) e aggiungerlo con la pasta e il prosciutto alla ciotola.

Mescolare bene e versare in una pirofila (non è necessario ungerla).

Infornare a 220° C per 30' e comunque fino a doratura della superficie e composto ben fermo.

*(A dieci minuti dal termine della cottura, volendo una gratinatura più croccante, ritirare la teglia dal forno, cospargerla di pangrattato e infornarla nuovamente per portare a termine la cottura.)*

Sfornare e portare in tavola.

Distribuire nei piatti e... buon appetito!

**SUGGERIMENTI E NOTE:**

- *Di facile preparazione e di alto gradimento: piace anche ai bambini...*
- *Se si vuole preparare il composto alcune ore prima, lasciarlo nella ciotola tenendo da parte la pasta mescolata al prosciutto e i dadolini di formaggio. Al momento di infornare, mescolare bene con una frusta, aggiungere pasta, prosciutto e formaggio e versare nella teglia per infornare.*
- *Volendo una versione più ricca di sapore, sostituire la noce moscata con della paprika e il prosciutto con dei dadolini di pancetta affumicata ugualmente rosolati nel burro.*