



Ramequins - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

pane - emmenthal

100 gr. di farina, 100 gr. di emmenthal, 25 gr. di burro, 4 uova, 2 dl. di latte, sale e pepe bianco. Versare il latte in una casseruola, unirvi il burro, due pizzichi di sale e uno di pepe, far prendere l'ebollizione; incorporarvi, fuori dal fuoco e mescolando continuamente, la farina setacciata. Rimettere la casseruola sul fuoco molto vivace e fare asciugare l'impasto, mescolando. Ritirarlo dal fuoco quando non si attacca più alle pareti della casseruola e al cucchiaino. Mescolarvi, uno alla volta, tre uova, unire settanta grammi di emmenthal (metà grattugiato e metà tritato) e mettere il composto in una sac-à-poche con bocchetta a foro liscio di diametro un centimetro circa. Fare scendere il composto direttamente sulla placca del forno imburrata formando delle specie di barchette, Pennellare i ramequins con il rimanente uovo sbattuto, cospargerli con il resto del formaggio tagliato a fettine sottilissime e passarli in forno a 180° circa. Ritirarli quando saranno gonfi e leggermente dorati.

