



Corona al formaggio - [Visualizza sul sito](#)  
di primula blu

torta salata - farcita

ingredienti:

gr 300 di latte

gr 125 farina

gr 130 provolone piccante tagliato a dadini (io ho messo il caciocavallo silano)

gr 60 di burro

4 uova

sale e pepe bianco q.b.

Mettere sul fuoco molto moderato una casseruola antiaderente con il latte, il burro, una macinata di pepe e sale fino (non troppo perchè c'è il formaggio saporito). all'inizio del bollore versare la farina tutta di un colpo e mescolare continuamente, si formeranno dei grumi non vi spaventate continuate a girare energicamente; mescolare continuamente allargando l'impasto per circa 5 minuti avrà la consistenza di una besciamella piuttosto soda. Al termine si lascia raffreddare. Una volta fredda si aggiungono le uova, una alla volta, non aggiungere il successivo finchè il precedente non è stato assorbito, io per facilitare le cose le ho amalgamate con le fruste dello sbattitore. Se le uova sono piccole forse se ne dovranno aggiungere 5 invece di 4; l'impasto pronto dovrà risultare come una besciamella molto liscia ma densa. Si distribuisce nell'impasto un 2/3 del provolone a dadini e in un vassoio da forno ricoperto da carta forno si depone l'impasto a cucchiaiate, l'una accanto all'altra: si deve ottenere una corona. I restanti dadini di formaggio si cospargono sulla superficie della corona. Si mette in forno preriscaldato a 200° per circa 30-40 min. Quando uscirà dal forno sarà bella gonfia poi tende un po' ad afflosciarsi.