



*Sformatine di Fruttata*

## Ingredienti

- 3 uova
- 30 gr di latte
- 30 gr di pangrattato
- 30 gr di parmigiano grattugiato
- una manciata di porcini essiccati
- 100 gr di cotto di Praga
- 1 mozzarella
- origano
- sale
- pepe

## Procedimento

- Mettete a bagno i porcini per 40 minuti, strizzateli e sminuzzateli. Ricavate 9 pezzetti dalla mozzarella.
- Sbattete le uova in una terrina, assieme al sale, al pepe e un po' di origano.
- Aggiungete il pangrattato, il parmigiano e il latte, sbattete di nuovo.
- Aggiungete i porcini e mescolate bene.
- Foderate uno stampo per muffins da 9 con le fette di prosciutto, versate il composto di uova e funghi e aggiungete un pezzetto di mozzarella.
- Cuocete in forno a 180°C per circa mezz'ora.

