Sformato di uova

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Scalda il forno a 220° C al grill. Prepara il purè di patate come indicato sulla confezione.

Taglia la luganega a dadini e incorporali al purè insieme ai piselli. Separa gli albumi dai tuorli, incorpora gli albumi al purè leggermente intiepidito e metti da parte i tuorli. Mescola bene e distribuiscila in una forma da gratin imburrata, forma una cavità al centro e in ognuna adagia un tuorlo d’uovo e sala. Fai gratinare per 10 e servi lo sformato caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 220 g di purè di patate istantaneo
- 120 g di luganega piccante
- 200 g di piselli surgelati scongelati
- 4 uova
- burro

- sale