

## Le ricette di Maria Nella

# Sformatini

### Ingredienti per 6 persone:

besciamella:

80 gr. burro

80 gr. farina

500 gr. latte

Emmenthaler:

80 gr. a pezzi piccoli

4 uova

Ragù:

300 gr. carne tritata

1 bicchiere di vino rosso

1 barattolo di salsa  
di pomodoro

1 cipolla

1 carota

prezzemolo e basilico

1 chiodo di garofano

1 foglia di alloro

### Preparazione:

Usare contenitori individuali da forno in inox o in alluminio tipo cuki.

Per la besciamella sciogliere il burro a media temperatura e amalgamare con una frusta la farina, aggiungere il latte caldo facendo attenzione a non formare grumi.

Cuocere per alcuni minuti sempre girando e completare (a gas spento) con il formaggio, curandone lo scioglimento.

Lasciare in attesa che si raffreddi e fare il ragù iniziando dal soffritto delle verdure in abbondante olio, poi aggiungere la carne tritata. Una volta ben rosolata innaffiarla col vino e, assorbito il vino, coprire con la passata di pomodoro e far cuocere a lungo.

Intanto preparare le formine imburrandole e ricoprendole di pane pesto e accendete il forno a 180°.

Nell'impasto di besciamella e formaggio (ormai freddato) aggiungete 1 PER VOLTA le uova, mescolando molto bene e mettendo un uovo solo dopo completo assorbimento del precedente.

Controllare il sale e riempire le formine solo per  $\frac{3}{4}$  (altrimenti durante la cottura fuoriesce l'impasto), inserire nel forno caldo. 15 minuti di cottura ma controllate attraverso il vetro che gli sformatini siano ben gonfiati e dorati.

Sfornarli e rovesciarli in un vassoio ovale con in mezzo il ragù. Cuocere a bagnomaria in forno a 180° per 45 minuti.