



## SFORMATO DI GOBBI, TARTUFO E PECORINO

### **Ingredienti:**

2 KG DI GOBBO CARDO  
4 UOVA  
100 GR PANNA FRESCA  
200 GR PARMIGIANO GRATTUGIATO  
250 GR DI PECORINO FRESCO  
150 GR PANNA FRESCA  
TARTUFO NERO FRESCO 50 GRAMMI  
AGLIO  
STAMPINI IN ALLUMINIO  
BURRO PER IMBURRE GLI STAMPINI

### **METODO**

LAVARE I GOBBI E TOGLIERE I FILAMENTI CON L'AIUTO DI UN PELAPATATE.  
CUOCERLI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA PER 25 MINUTI  
POI SALTARLI IN PADELLA CON AGLIO E OLIO.  
METTERE DENTRO IL BICCHIERE DEL FRULLATORE: I CARDI COTTI, LE UOVA,  
100GR DI PANNA E 200 GRAMMI DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, AGGIUSTARE DI  
SALE E PEPE, FRULLARE IL TUTTO FINO AD OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO,  
IMBURRE GLI STAMPINI, RIEMPIRLI CON IL COMPOSTO, CUOCERE IN FORNO  
PER 25 MINUTI A 150 GRADI.

### **PER LA SALSA DI PECORINO:**

SCALDARE LA PANNA IN UN PENTOLINO, TAGLIARE IL PECORINO A CUBETTI E  
FRULLARE IL TUTTO.  
SERVIRE GLI SFORMATINI CON UN CUCCHIAIO DI SALSA DI PECORINO E UNA  
GRATTATA DI TARTUFO.