

Sformato di formaggio edamer



Ingredienti per 1 porzione

120 ml	di Fresubin® 2 KCAL Drink neutro
100 g	di pancarrè
50 g	di formaggio edamer
60 g	di champignon freschi
1	uovo
1/2 cucchiaino	di olio di colza
1/2 cucchiaino	di burro
	sale, pepe, aglio

Valori nutrizionali per porzione

Energia.....	790 kcal
Proteine.....	40,6 g
Carboidrati ...	76,1 g
Grassi	35,7 g



Preparazione

1. Tagliare il pane e il formaggio a dadini e gli champignon a fette. Imburrare una teglia. Friggere gli champignon in olio.
2. Mescolare l'uovo con Fresubin® 2 KCAL Drink neutro e le spezie. Versare il composto sul pane, il formaggio e gli champignon e lasciar ammorbidire bene.
3. Mescolare e versare nella teglia. Lisciare la superficie. Infornare a 175 °C per ca. 30-35 minuti.