



L'altra sera avevo scoperto che avremmo avuto ospiti per cena, ma il frigo era spoglio come un albero in autunno e l'idea di uscire di casa per andare al supermercato non mi allettava per nulla e quindi mi sono data da fare con un po' di creatività e i pochi ingredienti presenti in casa.

ingredienti

1 cipolla
basilico fresco
vino rosso
3 uova
50 g di formaggio emmenthal
1 pacchetto di crackers al rosmarino
olio d'oliva
sale

preparazione

tagliamo a fettine sottili la cipolla sbucciata e lavata e passiamola in una padella con dell'olio caldo fino a quando non si sarà asciugato l'olio. aggiungiamo quindi una sorsata di vino rosso (tenendo la faccia ben lontana dalla padella, in quanto potrebbe schizzare qualche goccia calda) e facciamo appassire la cipolla nel vino rosso.
nel frattempo battiamo le uova in un recipiente di vetro o di ceramica (non di plastica altrimenti

l'odore di uovo andrà via difficilmente) con un pizzicone di sale, il basilico sminuzzato e il formaggio tagliato a dadini di circa 1/2 cm. appena la cipolla sarà arrossata dal vino e sarà appassita, scoliamola ed aggiungiamola alle uova battute e poi, tocco di classe, ingrediente segreto, ovvero: il classico pacchetto di crackers che portiamo in borsa per le emergenze e che a fine giornata o peggio, a fine settimana è ridotto in briciole, poltiglia di crackers (io ne avevo un pacco al rosmarino) apriamolo e gettiamolo dentro al nostro piatto con le uova e il resto. battiamo un po' con la forchetta o con la frusta manuale, e poi unghiamo una pirofila in pyrex con dell'olio d'oliva e versiamo le nostre uova battute "cunsate" nella pirofila. inforniamo a temperatura media per circa 20 minuti. poi sforniamo, lasciamo intiepidire e poi togliamo dalla pirofila per porre su un piatto. possiamo tagliarlo a dadini, a fettine, in base a ciò che ne vogliamo fare: antipasto o secondo.

profumato e dolciastro grazie alla cipolla questo sformatino mi ha fatto fare una gran bella figura e fino ad oggi i miei ospiti non conoscevano l'ingrediente segreto!

buon appetito!