



CUCINA CON NOI!

# Sformatino di verdure con fonduta di funghi e santoreggia

## INGREDIENTI

280 g di Crema di Funghi in Gocce Orogel

---

200 g Purè di Patate in Gocce Orogel

---

200 g Piselli Fini Orogel

---

200 g Carote Rondelle Orogel

---

80 g Condirè Orogel

---

240 g di albume d'uovo

---

6 g Santoreggia

---

Sale fino q.b.

---



45



4



Media



Contorni

#### Preparazione

- 1** Frullare separatamente al cutter, le Carote Rondelle ed i Piselli Fini. Incorporare 80 g di albume nel Purè di Patate in Gocce Orogel e regolare di gusto. Incorporare 80 g di albume nei Piselli Fini tritati e insaporire.
- 2** Incorporare 80 g di albume nelle Carote Rondelle e insaporire. Mettere nel fondo dello stampo il Condirè Orogel, versarvi uno alla volta i 3 composti e cuocere a bagnomaria in forno a 140°C per 20 minuti circa.
- 3** Preparare la Crema di Funghi in Gocce come da istruzioni riportate sulla confezione; dressare il piatto, versare lo sformatino e servire con foglioline di santoreggia come guarnizione.

