



## BIROLDO BIANCO

Questo 'budino' di cipolle una volta cotto andrà servito a fette sottili, con salse e sapore a piacere. Nel secolo XIV veniva servito contornato da gelatine colorate e salse piccanti. Costituisce una raffinatissima alternativa a 'pane e cipolle'.

TEMPI:                      di preparazione 35 minuti  
                                 di cottura 40 minuti  
                                 di riposo 30 minuti

INGREDIENTI:                      *dosi per 6 persone*  
                                 ½ l di latte  
                                 4 fette di pane raffermo senza crosta  
                                 4 cipolle (400 gr. pulite e tritate)  
                                 100 gr. di burro  
                                 6 rossi d'uovo  
                                 100 cl di panna da montare  
                                 Sale  
                                 ½ cucchiaino di cumino  
                                 ½ cucchiaino di timo  
                                 Pepe bianco  
                                 Uno stampo rettangolare da un litro e mezzo  
                                 Per lo stampo: pane grattugiato e burro

### PREPARAZIONE:

Mettere il pane a mollo nel latte caldo e sbriciolarlo bene. Tritare le cipolle finissime con il frullatore. Soffriggerle con il burro e le spezie finché non saranno ben morbide e trasparenti, ma senza prendere colore. Frullare il pane ed il latte per 30 secondi e mescolare insieme alle cipolle. Sbattere bene i rossi d'uovo e mescolare alle cipolle. Accendere il forno a 220 gradi. Montare la panna ed aggiungerla al resto. Imburrare lo stampo e cospargerlo di pane grattugiato. Versare l'impasto e metterlo a cuocere a bagnomaria in forno già caldo per circa 40 minuti o comunque finché uno stecchino inserito nell'impasto ne esca pulito. Lasciare riposare e servire nello stampo, oppure sformato accompagnato da salse e sapore a piacere.

