Budino di formaggio

Ingredienti:

* Formaggio bianco (feta): 250g
* Latte: 600ml
* Burro
* Miele : 5 cucchiai
* Ricotta
* Uova

Ho impastato le uova con il miele e formaggio. Ho aggiunto un po’ di latte e ho continuato ad impastare.

Una volta amalgamato gli ingredienti gli ho messi in una teglia unta di burro e ho infornato tutto. Il forno era già riscaldato e ho mantenuto la temperatura di 130°C.

Una volta sfornato ho rovesciato il budino su un piatto di portata dopo averlo fatto freddare e ho lasciato riposare. A pranzo io e i miei genitori abbiano gustare il budino tipico di Roma antica.







