



Budino di grana

[Del 28/07/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 200 g di formaggio grana grattugiato, 4 uova, 20 cl di latte, 20 cl di panna, 2 cucchiaini di farina, 30 g di burro, sale

Battere le uova, unire la farina, il grana, il latte, la panna e un pizzico di sale e amalgamare. Versare il composto in una teglia imburrata e cuocere a bagnomaria per circa 30 minuti. Far raffreddare il budino, capovolgerlo e servirlo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]