

# Cheese Pudding



(tratto da [www.irlandando.it](http://www.irlandando.it))

Uno sfizioso sformato a base di formaggio da servire come accompagnamento ad un secondo; di facile realizzazione.

## Ingredienti

- 8 fette di pane vecchio
  - 100 g di burro morbido
  - 160 g di formaggio Cheddar grattugiato
  - 4 uova
  - 1 tazza di brodo di pollo
  - ½ tazza di panna
  - pepe
- 

## Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 150°.
2. Togliere la crosta dal pane e imburrare ogni fetta da una parte sola.
3. Spolverare 2/3 del formaggio grattugiato su 4 fette accoppiare con le altre 4 fette formando dei panini da tagliare a metà in diagonale.
4. Ungere col rimanente burro un piatto da forno poco profondo.
5. Sistemare su questo i panini al formaggio.
6. Sbattere le uova con il brodo e la panna. Aggiungere questo composto sui panini facendo attenzione che tutti siano inumiditi.
7. Lasciar riposare 30 minuti in modo che il liquido venga assorbito bene. Spolverare con il restante formaggio e pepare.
8. Tenere in forno finché il pudding non è sodo.