

TERRINA DE FORMATGE AMB PERNIL DOLÇ

Per a 8 persones:

300 gs. de formatge fresc
300 gs. de pernil dolç
4 ous
3 cullerades de farina
2 cullerades de llevat Royal
250 cl. Llet
1 cullerada de mostassa
Margarina

Per a la salsa:
Tomàquet fregit

Fer a trossos el formatge fresc i a petits daus el pernil dolç. Barrejar amb la batedora els ous, la farina, el llevat, la llet i la mostassa. Després afegir-hi el formatge i el pernil. Abocar tot el preparat en una terrina alta untada amb la margarina.

Posar al forn a 180° C durant 60 minuts. Deixar refredar.

Treure del motlle i servir en una safata amb el tomàquet fregit.