

FLAN DI FINFERLI CON SALSA AI FORMAGGI



Menù-Zutaten

- 100 g Crema ai formaggi - EF1
- 200 g Solofungo Finferli Trifolati - FLP
- 40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07
- 40 g Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

- q.b. Noce moscata
- q.b. Prezzemolo
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 30 g. Burro
- q.b. Cipolla
- 250 g Panna fresca
- 3 Uova
- q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Per 6 persone

In una casseruola preparare un soffritto con Olio extravergine di oliva e cipolla tritata ed infine aggiungere i Finferli trifolati. Aggiustare di sale e pepe e lasciar insaporire sul fuoco per 5 minuti. Nel frattempo in una ciotola battere le uova con il Parmigiano, quindi incorporare la panna ed eventualmente una grattatina di noce moscata. Salare e pepare. Imburrare dei pirottini e riempirli per metà con i Funghi preparati. Versarvi sopra il composto di uova e trasferire i pirottini in una teglia parzialmente riempita d'acqua: cuocere in forno a bagnomaria a 145°C per 25 minuti circa. A questo punto scaldare sul fuoco la Crema ai formaggi e stenderla a specchio nei piatti. Sfnare i flan e posizzarli sopra alla Salsa ai Formaggi. Completare con alcune gocce di Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo allungata con un goccio d'Olio extravergine di oliva.