# FLAN DI MELANZANE CON PESTO ALLA GENOVESE E SALSA AL PARMIGIANO



## Menù-Zutaten

100 g Pesto alla genovese - C3H
150 g. Pomodorina - CA0K
270 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
300 g Gransalsa di melanzane - ZK1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Staccante spray - Q10

## Zutaten

q.b. Sale e Pepe
4 Uova sode
1 Melanzana

**Chef:** Giovanni Pace

**Glutenfrei**

## Zubereitung

Per 6 persone
Tagliare la melanzana in sei fette che andranno rosolate in padella insieme a un poco d'Olio extravergine di oliva. Rivestire gli stampini d'alluminio con lo Staccante spray, quindi adagiarvi sul fondo una fetta di melanzana. Nel frattempo in una ciotola amalgamare la Gransalsa di melanzane con la Pomodorina, 90 g di Grancrema al Parmigiano Reggiano, le uova sode e 50 g di Pesto alla genovese. Aggiustare di sale e pepe, mescolare con cura e trasferire il composto negli stampini. Cuocere in forno a 140°C per 25 minuti. A questo punto scaldare la Grancrema al Parmigiano Reggiano rimasta e distribuirla a specchio nei piatti; sfornare i flan e sformarli al centro di ciascun piatto. Completare salsando con il Pesto alla genovese avanzato e servire.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)