

FLAN AGLI ASPARAGI CON GRANCREMA ALLA CARBONARA E GUANCIALE CROCCANTE



Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Versare la Grancrema di asparagi in una bowl. Aggiungere sale e pepe, il Parmigiano Reggiano, la panna, i rossi d'uovo e Fiocchi. Mescolare gli ingredienti e aggiungere gli albumi montati a neve. Imburrare 6 stampi da muffin con lo Staccante Spray. Versarvi il composto agli asparagi e cuocere in forno a 180°C per 12/15 minuti. Servire i flan con la Grancrema alla Carbonara calda e decorare con guanciale croccante. Guarnire il piatto con involtini di Asparagi lessati avvolti nella pancetta e rosolati in padella e qualche germoglio.

Gluten Free Method

*Sostituendo la pancetta e il guanciale con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

200 g Grancrema di asparagi - KM1
20 g Fiocchi - PC0
400 g Grancrema alla Carbonara - ST1X
n° 12 Punte di asparagi verdi lessate - U71X
q.b. Staccante spray - Q10

Ingredients

3 Uova
150 g Panna fresca
100 g Parmigiano Reggiano grattugiato
12 Fette pancetta
q.b. Guanciale croccante
q.b. Burro
q.b. Sale e pepe
q.b. Germogli