FLAN AGLI ASPARAGI CON GRANCREMA ALLA CARBONARA E GUANCIALE CROCCANTE



Ingrédients Menù

200 g Grancrema di asparagi - KM1

20 g Fiokki - PC0

400 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

n° 12 Punte di asparagi verdi lessate - U71X

q.b. Staccante spray - Q10

Ingrédients

3 Uova

150 g Panna fresca

100 g Parmigiano Reggiano grattuggiato

12 Fette pancetta

q.b. Guanciale croccante

q.b. Burro

q.b. Sale e pepe

q.b. Germogli

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

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 Fiokki. 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.

Préparation sans gluten

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)