

## TIMBALLO DI FINFERLE



### Ingrédients Menù

150 g. Finferle al naturale - GV1X

### Ingrédients

6 Uova  
50 g. Panna fresca  
400 g. Taleggio  
q.b. Burro  
q.b. Parmigiano reggiano  
q.b. Latte  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Sale

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sans gluten**

### Préparation

Per 6 persone

In una ciotola sbattere le uova insieme al parmigiano grattugiato e alla panna; incorporare poi le finferle ben sgocciate, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Trasferire il composto ottenuto in sei stampini monoporzione precedentemente imburrati. Cuocere i timballi a bagnomaria in forno a 150° per 25 minuti. Nel frattempo in una casseruola stemperare sul fuoco il taleggio insieme a un poco di latte; distribuire a specchio nei piatti la crema ottenuta. Sformare i timballini al centro dei piatti sulla salsa al taleggio e servire.