

## FLAN AGLI ASPARAGI CON GRANCREMA ALLA CARBONARA E GUANCIALE CROCCANTE



**Chef:** Gianluca Galliera

**Senza glutine**

### Procedimento

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.

### Procedimento senza glutine

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

### Ingredienti Menù

12 Punte di asparagi verdi lessate - U71  
200 g Grancrema di asparagi - KM1  
20 g Fiokki - PC0  
400 g Grancrema alla Carbonara - ST1X  
q.b. Staccante spray - Q10

### Ingredienti

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