FLAN DI ASPARAGI CON FONDUTA AL GORGONZOLA



Ingredienti Menù

12 Punte di asparagi verdi lessate - U71X

180 g Grancrema di asparagi - KM1

300 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

Ingredienti

60 g Parmigiano Reggiano

120 g Cialda di Parmigiano

180 ml Panna fresca

180 g Uova

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare la Grancrema di asparagi, i tuorli d'uovo, la panna ed il Parmigiano Reggiano grattugiato. Aggiungere al composto ottenuto gli albumi montati e miscelare delicatamente per non smontare il tutto. Versare il composto ottenuto in pirottini precedentemente imburrati e cuocerli in forno a 140°C per 30 minuti. Posizionare sul fondo del piatto la Grancrema di Gorgonzola e sformare centralmente il flan. Decorare con una cialda di Parmigiano e due punte di Asparagi.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)