

FLAN DI ASPARAGI CON FONDUTA AL GORGONZOLA



Ingredienti Menù

- 12 Punte di asparagi verdi lessate - U71
- 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.