

## FLAN DI FINFERLI CON SALSA AI FORMAGGI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola preparare un soffritto con Olio extravergine di oliva e cipolla tritata ed infine aggiungere i Finferli trifolati. Aggiustare di sale e pepe e lasciar insaporire sul fuoco per 5 minuti. Nel frattempo in una ciotola battere le uova con il Parmigiano, quindi incorporare la panna ed eventualmente una grattatina di noce moscata. Salare e pepare. Imburrare dei pirottini e riempirli per metà con i Funghi preparati. Versarvi sopra il composto di uova e trasferire i pirottini in una teglia parzialmente riempita d'acqua: cuocere in forno a bagnomaria a 145°C per 25 minuti circa. A questo punto scaldare sul fuoco la Crema ai formaggi e stenderla a specchio nei piatti. Sforare i flan e posizionarli sopra alla Salsa ai Formaggi. Completare con alcune gocce di Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo allungata con un goccio d'Olio extravergine di oliva.

### Ingredienti Menù

100 g Crema ai formaggi - EF1  
200 g Solofungo Finferli Trifolati - FLP  
40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo - EXH07  
40 g Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Noce moscata  
q.b. Prezzemolo  
50 g Parmigiano Reggiano  
30 g. Burro  
q.b. Cipolla  
250 g Panna fresca  
3 Uova  
q.b. Sale e Pepe