FLAN DI FINFERLI CON SALSA AI FORMAGGI



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

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. Sfornare 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.

© 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)