

## SFORMATINO AI PEPERONI



### Ingredienti Menù

400 g. Salsa Arlecchino ai peperoni - CS1  
q.b. Granpesto alla genovese in asettico - BY107  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Pepe  
6 Uova  
q.b. Parmigiano reggiano  
q.b. Prezzemolo fresco  
100 ml. Panna

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

Sbattere le uova con il parmigiano e la panna, aggiungere il sale, la salsa arlecchino ed il prezzemolo. Prendere degli stampini di forma conica e imburrarli internamente. Versarvi il preparato e ricoprirli con la pellicola trasparente in modo che sia a contatto con il prodotto. Cuocere in forno a vapore per circa 25 minuti. Al momento di servire guarnire il piatto con il granpesto alla genovese diluito con un po' di olio extravergine d'oliva.