

## TIMBALLO DI FINFERLE



### Ingredienti Menù

150 g. Finferle al naturale - GV1X

### Ingredienti

6 Uova

50 g. Panna fresca

400 g. Taleggio

q.b. Burro

q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Latte

q.b. Prezzemolo

q.b. Sale

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola sbattere le uova insieme al parmigiano grattugiato e alla panna; incorporare poi le finferle ben sgocciolate, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Trasferire il composto ottenuto in sei stampini monoporzione precedentemente imburrati. Cuocere i timballi a bagnomaria in forno a 150° per 25 minuti. Nel frattempo in una casseruola stemperare sul fuoco il taleggio insieme a un poco di latte; distribuire a specchio nei piatti la crema ottenuta. Sformare i timballini al centro dei piatti sulla salsa al taleggio e servire.