

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Flan di verdure con fonduta

Ingredienti per 10 persone:

- 1,5K g Erbe Miste (Verza, Bietole, Spinaci)
- 5-6 Patate
- 1 Zucca di piccole dimensioni (se si trova)
- 400 g Parmigiano
- 500 g Besciamella
- 5 Uova
- 700 g Fontina
- Sale, Pepe

Preparazione:

Per preparare il flan di verdure, per prima cosa rosolare le varie erbe in padella con un filo d'olio evo, sale e pepe. Una volta cotte metterle in una ciotola con la besciamella, le uova, il parmigiano e frullare tutto ad immersione fino ad ottenere un composto cremoso. Imburrare lievemente degli stampini e riempirli (a circa 3/4) con il composto. Mettere in forno a bagnomaria a 180 C per circa 20 min.

Per la fonduta, in un pentolino scaldare la fontina tagliata a cubetti e del latte fino ad ottenere un liquido cremoso.

Con un mini coppapasta, coppate dei cilindretti da una patata e da una zucca e cuocerli al vapore. Con del parmigiano fare delle cialde.

Presentazione:

Per questa ricetta serve un piatto piano e largo. Anche nero. Versate con un mestolino la fonduta in modo asimmetrico e spanderla in modo che attraversi il piatto. Posizionate il flan di verdure in un lato del piatto, incidetelo e inserite la cialda di parmigiano in verticale. Adagiate i vari cilindretti di patata e zucca lungo la crema di fonduta.

Vino abbinato: Moscato secco - Castearo Montegrande

Veneto