



I CONTORNI

FLAN DI FINOCCHI

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 400 g di finocchi bolliti e saltati in padella per asciugarli
(il peso è a cotto, e per ottenerlo sono stati utilizzati 3 grossi finocchi)
- ❖ 100 g di panna fresca
- ❖ 60 g di parmigiano grattugiato
- ❖ 4 uova (tuorli + albumi a neve)
- ❖ Sale e pepe
- ❖ Barbette verdi dei finocchi
- ❖ Burro per ungere lo stampo

Frullare un poco nel mixer i finocchi. Unirvi i tuorli delle uova, la panna, il formaggio, la barbetta dei finocchi, sale e pepe e frullare ancora, in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati fra di loro.

A parte montare a neve gli albumi unendo alla fine anche un pizzico di sale e uniteli delicatamente dal basso verso l'alto ai finocchi che avrete messo in una ciotola, per questa preparazione non è necessario che gli albumi siano montati al massimo della loro capacità.

Disporre il tutto in uno stampo di alluminio a ciambella con il buco in mezzo e doppiamente imburrato, in una teglia mettete l'acqua dove immergerete lo stampo e cuocete a bagnomaria in forno a 160 °C per circa 40-50 minuti.