

13-Piccoli flan di cavolfiore

Autore: La cucina italiana Speciale verdure pag.78

Ingredienti: Per 8 persone panna liquida g 500 - cavolfiore mondato g 250 - latte g 150 - grana padano g 60 - 5 uova - scalogno - un grosso tartufo nero - burro - olio extravergine - sale - pepe

Lessate il cavolfiore in acqua bollente, salata, scolandolo quando sarà ben cotto; fatelo insaporire in un soffritto di olio e scalogno tritato, quindi frullatelo insieme con 2 uova e 3 tuorli, il latte, 150g di panna, il formaggio grana grattugiato, sale, pepe. Imburrate molto bene 8 stampini ovali e distribuitevi il composto di cavolfiore quindi immergeteli in un bagnomaria bollente e infornateli a 180° per 35' circa. Nel frattempo fate bollire lentamente la panna rimasta finché si ridurrà in salsina cremosa; salatela, pepatela, aromatizzatela con parte del tartufo ridotto in minuscola dadolata, quindi salsate i piccoli flan già sformati nei piatti da porzione. Guarniteli con il tartufo rimasto, tagliato a lamelle, e serviteli caldi

Sono ottimi anche con una salsa panna e pesto.