



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Lasagnera 31cm
Moneta Zecchino
- Tagliere
- Coltello adatto
- Colino
- Ciotola

FLAN DI PORRI E CIPOLLE

Ingredienti:

- 900 gr di porri
- 5 cipolle
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 3-4 cucchiaini di pangrattato
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- 250 gr di panna fresca
- 3 tuorli d'uovo
- burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

Procedimento:

Imburrare la lasagnera e cospargerla di pangrattato. Mondare, lavare le cipolle e affettarle; mondare anche i porri, tagliarli a rondelle e lavarli.

Mettere il tutto nel tegame con le cipolle, aggiungere qualche cucchiaino di brodo, salare, cuocere a fiamma dolce per 20-25 minuti (non devono dorare).

Quando sono cotti, metterli in un colino e lasciarli sgocciolare mentre intiepidiscono. In una ciotola sbattere i tuorli con la panna fresca e un cucchiaino di parmigiano, salare e pepare.

Disporre sul fondo della stampo le cipolle e i porri sgocciolati, spolverizzarli con il formaggio rimasto, quindi versarvi sopra il composto di tuorli d'uovo e panna.

Mettere la preparazione in forno caldo a 170 °C e cuocere per circa 15 minuti.

Servire il flan tiepido e senza sformarlo.

Buon appetito!