



CHEF IN
CAMICIA



Flan di ricotta al pecorino con salsa AgroDolce

> INGREDIENTI

Ingredienti per 4 stampini in alluminio

Tempo di preparazione: 40 minuti

Difficoltà: Facile

Per il flan

- Pecorino Romano, 30 g;
- Parmigiano Reggiano, 60 g;
- Ricotta, 125 g;
- Panna, 125 g;
- Albume d'uovo, 95 g;
- Sale/Pepe q.b.

Per imbrattare gli stampini

- Burro/ Pangrattato.

Per la salsa peperonata

- Peperone Rosso, 1;
- Cipolla 1/2 ;
- Zucchero di canna, 1 cucchiaino;
- DolceAgro di mele 100% Italiane Ponti;
- Sale q.b.

Per decorare

- Pangrattato, q.b.;
- Timo, q.b.

> PREPARAZIONE

- Riunire tutti gli ingredienti per il flan in un bicchiere per frullatore ad immersione, amalgamare tutti gli ingredienti facendo attenzione a non montare il composto;
- Riversare all'interno degli stampini di alluminio precedentemente imbrattati e ricoperti con pangrattato;
- Cuocere in forno a 140° per circa 40-50 minuti in un bagnomaria.

Per la salsa ai peperoni

- Rosolare la cipolla e i peperoni privati della pelle in padella, aggiungere lo zucchero e caramellare bene per 3-4 minuti;
- Aggiungere il sale quindi sfumare con DolceAgro di Mele 100% Italiane Ponti e cuocere per altri 3 minuti;
- Frullare fino ad ottenere consistenza liscia e omogenea;
- Impiattare il flan con alla base la salsa di peperoni, decorare con pangrattato croccante e foglioline di timo.

