

> 26/01/2023

26 GENNAIO 2023 20:51

Flan di zucca con fonduta di taleggio



LEGGI DOPO



-  **DIFFICOLTA**
facile

INGREDIENTI

- **zucca**
500 g
- **uova**
4
- **formaggio**
80 g
- **panna**
40 g
- **taleggio**
100 g
- **olio Evo**
- **sale, pepe**

> 26/01/2023



PROCEDIMENTO

Affettate 500 grammi di zucca. Mettetela su una teglia con carta forno e condite con olio sale e pepe. Coprite con un altro foglio di carta forno e cuocete a 180 gradi per 15 - 20 minuti a seconda della grandezza della zucca. Una volta estratta e raffreddata, sbucciatela e frullatela con 80 grammi di formaggio grattugiato e 5 uova. Salate se necessario.



Prendete una teglia grande con acqua, adagiate all'interno degli stampi monoporzione e versate il composto a 2/3 dell'altezza. Infornate a 160 gradi per 40 minuti. Mentre i flan sono in forno, scaldate 40 grammi di panna e, prima che raggiunga il punto di ebollizione, unite 100 grammi di taleggio tagliato a dadini. Lasciate sciogliere il formaggio e girate con una frusta per ottenere una fonduta da versare sui flan al momento di servire.



COTTO E MANGIATO | SECONDO PIATTO | FLAN | ZUCCA | TALEGGIO