

ANTIPASTI E SNACK

Flan di radicchio con salsa al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di radicchio di Chioggia
3 uova
100 g di parmigiano
150 g di panna fresca
1 scalogno
un po' di vino rosso
sale
pepe
100 g di fontina.

PER LA SALSA

200 g di gorgonzola dolce
100 g di latte
100 g di panna
1 tuorlo.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il radicchio a julienne e trifolarlo in padella con l'olio e lo scalogno precedentemente appassito. Cuocere per 10-15 minuti, o finchè non risulti appassito. Sfumare il vino.



- 2 Frullarne i 3/4 e tenere da parte il resto.

Sbattere uova, panna, parmigiano, sale, pepe. Unire il radicchio frullato.



3 Imburrare e passare col pangrattato gli stampini,



4 versare il composto e mettere al centro un po' di radicchio tenuto da parte e 3 cubetti di fontina.

Infornare a 180°C a bagnomaria per 30 minuti circa.



5 Preparare la salsa in una padella sciogliendo insieme tutti gli ingredienti.

Servire i flan con la salsa a specchio.



Le dosi indicate sono per 8 mini flan.

NOTE