

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformatini di carote

di: *mikel@*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CAROTE 1 kg
BITTO 120 gr
PANNA FRESCA 80 gr
BURRO 40 gr
SALVIA 3 foglie
UOVA 3
SALE
PEPE BIANCO IN GRANI

PREPARAZIONE

1 Spuntate le carote, raschiatele, lessatele al dente, quindi scolatele

Nel mixer mettete le carote, le uova, la panna, sale e pepe e frullare.

Imburrate abbondantemente 8 stampini, riempiteli con la crema di carote, inserite al centro un bastoncino di bitto.

Infornate a 180°C immergendo gli stampini in una teglia colma di acqua e cuocete a bagnomaria per 50 minuti.

Capovolgeteli nel piatto da portata.

In una padella fate fondere il burro con la salvia fino a quando il burro diventa nocciola ed irrorate gli sformatini con questo burro concludendo con altro bitto grattugiato.

