

ANTIPASTI E SNACK

Sformatini di lenticchie rosse con speck e fonduta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



sale

pepe bianco.

PREPARAZIONE

- 1 In una pentola dai bordi alti lasciar imbiondire in un filo d'olio la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio intero. Aggiungere le lenticchie rosse decorticate e farle tostare per mezzo minuto.



- 2 Sfumare col vino bianco e quindi aggiungere il brodo vegetale caldo fino a coprire le lenticchie (il sistema è praticamente lo stesso che si usa per il risotto). Aggiungere le foglie d'alloro e il basilico fresco e lasciar sobbollire a fuoco dolce per 15-20 minuti.



3 Le lenticchie inizieranno a disfarsi e a trasformarsi in una densa crema gialla. Continuare fino a cottura ultimata. A questo punto si può consumare la zuppa così com'è o si utilizza per gli sformati.

Togliere dal fuoco le lenticchie, schiacciare l'aglio e farne una purea, rimuovere le foglie d'alloro e il basilico, e lasciarle raffreddare. Frullare le lenticchie o lasciare la purea con più consistenza secondo i gusti.



4 Mescolare le uova e la panna e aggiungerle alle lenticchie. Aggiustare di sale e pepe e versare il composto ottenuto negli stampini.



5 Cuocere in forno caldo a 170° per 30 - 40 minuti. Sfornare e lasciare intiepidire.

Nel frattempo preparare la fonduta.

Far bollire il latte e sciogliervi la maizena precedentemente sciolta in poca acqua.
Aggiungere la fontina a dadini e togliere immediatamente dal fuoco.

Mescolare con una frusta fin quando il formaggio non si è sciolto, aggiustare di sale e pepe bianco.



6 Impiattare, mettere la fonduta a specchio, adagiarvi sopra lo sformato, arrotolare la

fettina di speck in forma di rosellina e metterla al centro del piatto.



Per 6 persone.

NOTE