

ANTIPASTI E SNACK

Crema pasticcera salata con verdure arrostate

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La crema pasticcera salata con verdure arrostate è l'antipasto perfetto per iniziare una cena di classe, per stupire i vostri ospiti e deliziare le loro papille gustative. Vedrete nei loro occhi lo stupore per la bontà di questo piatto e l'aria interrogativa di chi non capisce di cosa si tratti.

Per realizzare questa crema pasticcera salata, il tocco da chef è l'aggiunta del GranMix Pecorino, formaggi di qualità grattugiati freschi in un mix dal gusto equilibrato, che grazie al Pecorino dona una nota di sapore in più al piatto.

Servite questa crema pasticcera salata con

verdurine arrostate in barattolini di vetro per rendere il servizio ancora più scenografico, non potrete che godere del piacere che leggerete negli occhi dei vostri invitati.

INGREDIENTI

LATTE 400 gr

PANNA 100 gr

TUORLI 6

GRANMIX PECORINO o grana grattugiato
- 100 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

NOCE MOSCATA

BURRO

SALE

PER SERVIRE

CAROTA 1

ZUCCHINE 1

PEPERONI ROSSI ½

PEPERONI GIALLI ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare la crema pasticcera salata con verdure arrostate dovrete dedicarvi, in primo luogo, alla preparazione della crema pasticcera che necessiterà di un tempo di raffreddamento.

Dotatevi di una casseruola sufficientemente capiente da poter contenere tutti gli ingredienti previsti per la crema e versatevi il latte, accendete il fuoco e portate a bollore.

2 Nel frattempo, riunite in una terrina, l'amido di mais, il GranMix Pecorino, sale senza eccedere e una spolverata di noce moscata grattugiata.

Mescolate molto bene tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

3 Aggiungete al composto d'amido e formaggio la panna a temperatura ambiente e mescolate vigorosamente, aiutandovi con una piccola frusta da pasticceria, per evitare la formazione di grumi.

Otterrete un composto piuttosto asciutto e compatto, ma non vi preoccupate, è proprio così che deve essere.

4 Appena il latte avrà raggiunto il bollore, versate nella casseruola il composto appena preparato e con una frusta mescolate fino a quando il tutto si sarà bene addensato.

Utilizzando questa tecnica per la preparazione della crema pasticcera, i tempi di addensamento sono molto rapidi a differenza del metodo classico di preparazione della crema pasticcera, per cui vi consigliamo di non allontanarvi dalla casseruola, attendete giusto quei secondi necessari alla crema per addensarsi.

5 Una volta che avrete raggiunto la densità desiderata, unite al composto i tuorli d'uovo, uno per volta, mescolando continuamente per un minuto o fino a completo assorbimento di questi ultimi alla crema.

Allontanate la casseruola dal fuoco, unite il burro e mescolando, lasciate che si sciolga completamente.

6 La crema è pronta, non vi resta che raffreddarla velocemente con un bagnomaria freddo, con acqua e ghiaccio.

Quando la crema pasticcera salata sarà completamente fredda, versatela nei vasetti

monoporzione che avrete scelto per servirla in tavola o, se preferite, in uno stampo da budino o qualsiasi altro stampo preferiate.

Coprite con della pellicola trasparente in modo tale che questa sia a contatto con la superficie della crema e riponete in frigorifero.

La crema si può mantenere in frigorifero tranquillamente per 3 giorni, quindi potrete prepararla con largo anticipo.

- 7** Preparate a questo punto le verdure per servire la crema pasticcera salata. Spuntate e pelate la carota, spuntate le zucchine, eliminate dai peperoni i semi e filamenti interni e tagliate tutte le verdure a piccoli pezzi. Raccogliete le verdure in una teglia, condite con olio e sale e cuocete in forno in modalità grill a 220°C per 15 minuti.

Trascorso il tempo indicato, sfornate lasciate e lasciate raffreddare

- 8** Servite la crema pasticcera salata distribuendo sulla superficie le verdure arrostate appena preparate.