

ANTIPASTI E SNACK

Flan di melanzane con salsa alla menta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

300 g di melanzane
250 g di pomodori pelati
150 g di latte
150 g di panna
40 g di parmigiano grattugiato
20 g di burro
4 uova
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di zucchero
1 rametto di timo
1 rametto di menta
aceto
olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una padella scaldare 3 cucchiai d'olio con due spicchi d'aglio e il timo, e rosolatevi per 3 minuti le melanzane sbucciate e tagliate a dadini. Salate e pepate, poi aggiungete $\frac{1}{2}$ bicchiere d'acqua, coprite e fate stufare a fuoco basso per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Eliminate gli spicchi d'aglio e il timo, quindi con una forchetta riducete le melanzane in purea, che farete asciugare a fuoco lento e sempre mescolando per altri due minuti. Aggiungete le uova sbattute, la panna, il latte e il parmigiano; salate e mescolate bene. Imburrate 4 stampini, versatevi il composto e cuocete a bagnomaria in forno a 180° per circa 30 minuti.

2 Nel frattempo stufate per circa 15 minuti i pelati con 2 cucchiai d'olio e lo zucchero; salate, aggiungete 2 cucchiai di aceto e fate asciugare per altri 5 minuti. Lasciate intiepidire e aggiungete la menta tritata. Sfornate i flan e accompagnateli con la salsa.