

ANTIPASTI E SNACK

Flan di porri con insalata di spinaci freschi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL FLAN DI PORRI PROFUMATO ALL'ARANCIA

4 porri
4 uova
2 tuorli
150 ml di panna fresca
150 ml di latte
2 cucchiai di farina
40 g di parmigiano grattugiato
la scorza grattugiata di un'arancia
4 foglie di salvia
30 g di burro
sale e pepe.

PER L'INSALATA DI SPINACI FRESCI

2 manciate di spinacini freschi
1 arancia
qualche filetto di acciuga.

PREPARAZIONE

1 Pulite i porri privandoli delle radici e delle parti verdi.

Tagliateli in 4 nel senso della lunghezza e cuoceteli a vapore per 10 minuti.



2 Mettete i porri nel mixer con 2 o 3 cucchiai di latte e frullare a lungo, filtrare per eliminare i filamenti.

Mettete il passato di porri in una ciotola e aggiungete la scorza d'arancia, la farina, il latte rimasto e la salvia.



- 3 Mescolare bene e poi aggiungete le uova, i tuorli, il formaggio, la panna e aggiustare di sale e pepe.

Foderate di carta forno uno stampo da plum cake e versate il composto.



- 4 Infornare a 180°C per circa 40 minuti, è pronto quando i bordi cominciano a colorare.

Per l'insalata: lavare le foglie di spinaci, scolarle, condirle con olio, sale e alcuni spicchi di arancia tagliata sottile.

Metterla nel piatto e guarnirla con alcuni rotolini di acciughe.

Servite il flan a fette con l'insalata.

