

ANTIPASTI E SNACK

# Flan di radicchio con salsa al gorgonzola

di: ALEN76

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

800 g di radicchio di Chioggia

3 uova

100 g di parmigiano

150 g di panna fresca

1 scalogno

un po' di vino rosso

sale

pepe

100 g di fontina.

## PER LA SALSA

200 g di gorgonzola dolce

100 g di latte

100 g di panna

1 tuorlo.

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il radicchio a julienne e trifolarlo in padella con l'olio e lo scalogno precedentemente appassito. Cuocere per 10-15 minuti, o finchè non risulti appassito. Sfumare il vino.



- 2 Frullarne i 3/4 e tenere da parte il resto.

Sbattere uova, panna, parmigiano, sale, pepe. Unire il radicchio frullato.



- 3 Imburrare e passare col pangrattato gli stampini,



- 4 versare il composto e mettere al centro un po' di radicchio tenuto da parte e 3 cubetti di fontina.

Infornare a 180°C a bagnomaria per 30 minuti circa.



- 5 Preparare la salsa in una padella sciogliendo insieme tutti gli ingredienti.

Servire i flan con la salsa a specchio.



NOTE