

SECONDI

Flan Asparagi e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

Ingredienti (per 6 flan)

Asparagi
350 gr

Taleggio Cademartori
200 gr

Panna fresca
150 ml

Uova
3

Sale
Q.b.

Noce moscata
Q.b

Descrizione

Lessate gli asparagi in abbondante acqua salata, tagliateli mettendo da parte qualche punta. Passate al mixer gli asparagi con 100 ml di panna, il latte, le uova, 150 gr taleggio Cademartori tagliato a tocchetti, una macinata abbondante di noce moscata e sale. Imburrate e infarinate 6 stampini da flan, riempiteli con il composto e fare cuocere a bagno maria in forno a 180°C per 35 minuti. Sciogliete in una casseruola il taleggio rimanente a tocchetti nei 50 ml di panna avanzati, mescolate fino a ottenere una crema. Servite i flan guarnendoli con la crema e le punte di asparagi.