

ANTIPASTI

Flan e Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4/6 persone)

Pecorino Riserva Nera

150 gr

Panna liquida da montare

150 ml

Uova

3

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Rompete le uova e mettete i tuorli in una ciotola e gli albumi in un'altra.

Nella ciotola con i tuorli aggiungete tutta la panna, il Pecorino Riserva Nera Cademartori grattugiato finemente e mescolate bene.

Nell'altra ciotola montate a neve gli albumi utilizzando delle fruste elettriche e un pizzico di sale. Ora unite delicatamente i due composti mescolando dal basso verso l'alto. Regolate di sale e pepe il flan di pecorino.

Suddividete il composto in stampini (tipo muffin) e metteteli a cuocere a bagnomaria nel forno che avrete preriscaldato a 180 gradi. Lasciate cuocere per 30 minuti circa.

Ora potete sfornare i flan di pecorino!

Serviteli ben caldi assieme a sottaceti, salumi affettati e pane fresco. Potete portare in tavola anche delle ciotoline con del miele o delle conserve che chi vorrà potrà versare sopra il flan per ottenere un contrasto goloso.

Conservate i flan avanzati in frigorifero per massimo 24 h e quando li vorrete consumare scaldateli leggermente sulla fiamma o nel microonde.