

Flan di Grana con funghi finferli

Categoria: Vegetariana - Secondi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
Cottura: 20 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio
Difficoltà: Bassa

Il flan di Grana con funghi gallinacci è un secondo piatto molto raffinato, un mini- sformato che, al contrario di quanto si possa immaginare, non è così difficile da preparare.

Il flan di grana potrebbe risultare un'idea interessante e di sicuro effetto da inserire nel vostro menù a base di funghi, come secondo piatto in alternativa alla carne o al pesce.



Ingredienti per 4 flan

>> Burro 40 gr	>> Noce moscata 1 pizzico
>> Farina 40 gr	>> Olio di oliva extravergine q.b. per ungere gli stampi
>> Grana Padano grattugiato 150 gr	>> Sale q.b.
>> Latte frsco 200 ml	>> Uova 3

...per i funghi

>> Aglio 2 spicchi
>> Finferli (gallinacci) 500 gr
>> Olio di oliva extravergine 4 cucchiaini
>> Prezzemolo tritato 2 cucchiaini
>> Sale q.b.

Preparazione



Accendete il forno a 220° e portatelo a temperatura.

In una pentola, ponete il burro (1) e fatelo fondere senza fargli prendere colore: spostate poi la pentola dalla fiamma, aggiungete la farina (2), mescolate (3) vigorosamente e rimettete sul fuoco a fiamma moderata.



Unite il latte (4) e portate il composto ad ebollizione, quindi spegnete il fuoco ed incorporate il Grana grattugiato (5-6), la noce moscata e un pizzico di sale.

Lasciate raffreddare il composto e nel frattempo separate i tuorli delle uova dagli albumi.



Versate i tuorli nel composto uno alla volta, avendo cura di incorporare bene ognuno di esso prima di aggiungerne un altro (7-8). Aggiungete poco alla volta anche gli albumi (non montati) fino ad ottenere un composto omogeneo (9-10);



a questo punto prendete 4 stampini per budini e, con un pennello da cucina, oliate la superficie interna di ognuno di essi (11), quindi suddividete il composto nei 4 stampini (12) .



Mettete sul fuoco una teglia (che possa contenere i 4 stampini), nella quale avrete versato circa due dita di acqua calda (13); quando l'acqua bollerà spegnete il fuoco, immergete gli stampini contenenti il composto di Grana ed infornate per circa 10-12 minuti (finché vedrete apparire una crosticina dorata in superficie). Nel frattempo, ponete in una padella 4 cucchiaino di olio extravergine e due spicchi di aglio tagliati a metà (potete utilizzarlo anche in camicia) che farete appena soffriggere (14); aggiungete i gallinacci precedentemente puliti (se sono troppo grossi tagliateli, altrimenti lasciateli interi) e spadellateli per circa 10 minuti (comunque fino a cottura avvenuta), aggiungendo alla fine il sale e il pepe macinato (15).

Suddividete i funghi in 4 piatti da portata (tenendo da parte un paio di cucchiaini di quelli più piccoli per guarnire le sommità dei flan), quindi estraete i flan dal forno, sformateli sui funghi e guarnite le sommità con i funghi più piccoli irrorandoli con il fondo di cottura degli stessi. Spolverizzate il tutto con prezzemolo tritato e guarnite i piatti con qualche ciuffetto, quindi servite.

Consiglio

Perestrarre il flan dallo stampo , impugnate lo stampo munendovi di guanti da cucina e staccate il flan dalle pareti seguendo tutto il perimetro con la lama di un coltello: a questo punto capovolgete lo stampo e, dando dei piccoli colpetti estraete il flan.