

## CREMA COTTA AL FORMAGGIO DI MARCELLA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- pecorino (70gr)
- 4 tuorli d'uovo
- 1 scalogno
- asparagi
- pepe bianco
- Parmigiano Reggiano grattugiato (30gr)
- pepe
- olio d'oliva
- panna da cucina (500ml)

### Come si prepara

Mettere in una terrina i tuorli d'uovo, aggiungere il pecorino, il parmigiano, la panna un pizzico di sale e mescolare.

Imburrare gli stampini, versare il composto per la crema e cuocerlo a bagnomaria, in forno a 120 gradi C per 40 minuti circa.

Preparare il ragù: pulire gli asparagi, staccare le punte e tagliare i gambi.

Sbucciare lo scalogno, lavarlo tritarlo e farlo appassire in un tegame con olio e un pizzico di foglioline di timo.

Aggiungere gli asparagi, rosolare brevemente, unirvi il basilico, un pizzico di sale e pepe, qualche cucchiaio di acqua e continuare la cottura a fuoco moderato per 10 minuti circa.

Cospargere infine con basilico e timo tritati.

Togliere dal forno gli stampini, sformare la crema cotta sul piatto di portata, servire calda accompagnata con ragù d'asparagi.

**Difficoltà: 2**





**Tempo:** 50

**Gradimento:** 5

## Tags

antipasti, caldi, ricetta utente, ricette utenti, Crema cotta al formaggio, crema cotta