

FLAN DI CARCIOFI E TELLINE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- 2 uova
- 1 cipolla
- vino bianco (100ml)
- burro (10gr)
- 1 scalogno
- noce moscata
- pepe nero
- panna da cucina (80ml)
- telline (500gr)
- Cuori di Carciofi Findus (500gr)

Come si prepara

Preparate i Cuori di Carciofi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, infine tagliateli a lamelle sottili.

Scaldate in una padella un cucchiaio d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata con i Cuori di Carciofi Findus. Salate, pepate e bagnate con 3 cucchiari di vino.

Aggiungete la panna, le uova, altri 2 cucchiari di vino e la noce moscata regolando di sale e pepe.

Passate il composto nel frullatore, versatelo in stampini imburrati, sigillateli con un foglio di alluminio e cuoceteli a bagnomaria in forno a 180 gradi per 30 minuti.

Fate aprire le telline a fuoco vivo (dopo averle fatte spurgare per almeno mezzora in acqua salata), sgocciolatele, estraetene i molluschi e filtrate il liquido di cottura.

Stufate lo scalogno tritato nel vino rimasto, bagnate con il liquido delle telline e l'olio rimanente, aggiungendo infine i frutti di mare.

Sformate i flan di Cuori di Carciofi Findus al centro del piatto e distribuitevi tutt'intorno le telline con la loro salsa.





Difficoltà: 3

Tempo: 50

Tags

pesce, occasioni speciali, molluschi, sformati, Soufflè, new, feste, tradizionale, mediterraneo

