

[TUTTE LE RICETTE](#)

SOFFICI FLAN DI TOPINAMBUR



45 MIN



MEDIA



ANTIPASTO

INGREDIENTI

- Topinambur 700 g
- Succo di limone 4 cucchiaini
- Uova 3
- Panna 300 ml
- Noce moscata 1/2 cucchiaino
- Olio Extra Vergine di Oliva 1/2 cucchiaino
- Gruviera grattugiato 150 g
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Burro q.b.

PREPARAZIONE

Pela i topinambur, tagliali in piccoli pezzi (in questo modo sarà più veloce cuocerli) e immergili in una casseruola con acqua fredda e il succo di limone. Aspetta che l'acqua bolla prima di abbassare la fiamma e prosegui la cottura per altri 10 minuti circa.

Quando i topinambur saranno cotti, lasciali scolare, poi distribuiscili sul fondo degli stampini già imburrati (questa accortezza ti aiuterà nell'impiattamento finale).

Ora prepara la base per il flan, sbattendo le uova con la panna, la noce moscata, 75 g di gruviera grattugiato, sale, pepe e un filo d'olio. Quando tutto sarà ben amalgamato, versa il composto sui topinambur, completando con il formaggio grattugiato rimanente.

Cuoci in forno preriscaldato a 120°C per circa 20 minuti, fino a quando i flan saranno ben dorati. Tirali fuori dal forno e lasciali rassodare per qualche minuto prima di servirli.

CONDIVIDI

[TERMINI DI UTILIZZO](#)[PRIVACY POLICY](#)[COOKIES POLICY](#)[FOOD SERVICE](#)[DATI SOCIETARI](#)[CONTATTACI](#)