

RosAida

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
ROSATO



Flan ai sapori dell'orto su fonduta ai formaggi trentini con ventaglio di Mortandela del Trentino

chef Federico Parolari

INGREDIENTI PER IL FLAN per 6 persone

¼ melanzana	50 gr. farina 00
¼ peperone	50 gr. ricotta d'alpeggio
1 carota	25 gr. Fontal tagliato a quadretti
1 zucchini	25 gr. di Casolet tagliato a quadretti
25 gr. piselli	10 gr. lievito di birra
40 gr. burro (morbido)	1 cucchiaino di Trentingrana
2 tuorli d'uovo (40 gr.)	80 gr. di albume d'uovo montato

PROCEDIMENTO

- Preparare le verdure, tagliandole a quadretti e saltandole in padella antiaderente con olio extravergine d'oliva del Garda.
- Montare il burro con l'aiuto di un frullatore, aggiungendo poi i tuorli uno per volta, il lievito di birra sbriciolato, la ricotta, il Fontal, il Casolet e le verdure.
- Aggiungere la farina, precedentemente setacciata e per ultimo gli albumi montati a neve.
- Disporre il composto in appositi stampi e infornare per il tempo necessario per la cottura (170° per 15 minuti).

INGREDIENTI PER LA FONDUTA

250 gr. latte intero	50 gr. formaggio Casolet
25 gr. panna	150 gr. formaggio Puzzone di Moena
50 gr. Trentingrana	un pizzico di noce moscata
50 gr. formaggio Vezzena	q.b. sale e pepe
50 gr. Spressa	

PROCEDIMENTO FONDUTA FORMAGGI

- Portare ad ebollizione il latte con la noce moscata.
- Con il burro e la farina formare un "roux" poi aggiungere al latte e cuocere per 5 min. a fuoco lento.
- Grattugiare i formaggi a pasta dura e tagliare a dadini quelli più teneri. Incorporare i formaggi alla besciamella facendoli sciogliere lentamente.
- Per ultimo aggiungere la panna e quando tutto arriva ad ebollizione, passare velocemente al colino per evitare la formazione di grumi.
- Impiattamento: disporre il flan cospargendolo di fonduta e a parte un ventaglio di mortandela del Trentino.