



FLAN DI VERDURE

Flan di verdure:

500 Gr. verdure a piacere, precedentemente saltate
in padella

4 uova intere

100 Gr. parmigiano grattugiato

250 Gr. panna fresca

Riscaldare il forno a 160°

Imburrare uno stampo a piacere o 6 stampini
monoporzione.

Mettere tutti gli ingredienti in una zuppiera e con il
mixer ad immersione ricavarne una crema, da
rovesciare negli stampi e infornare a bagno maria
per 1 ora.