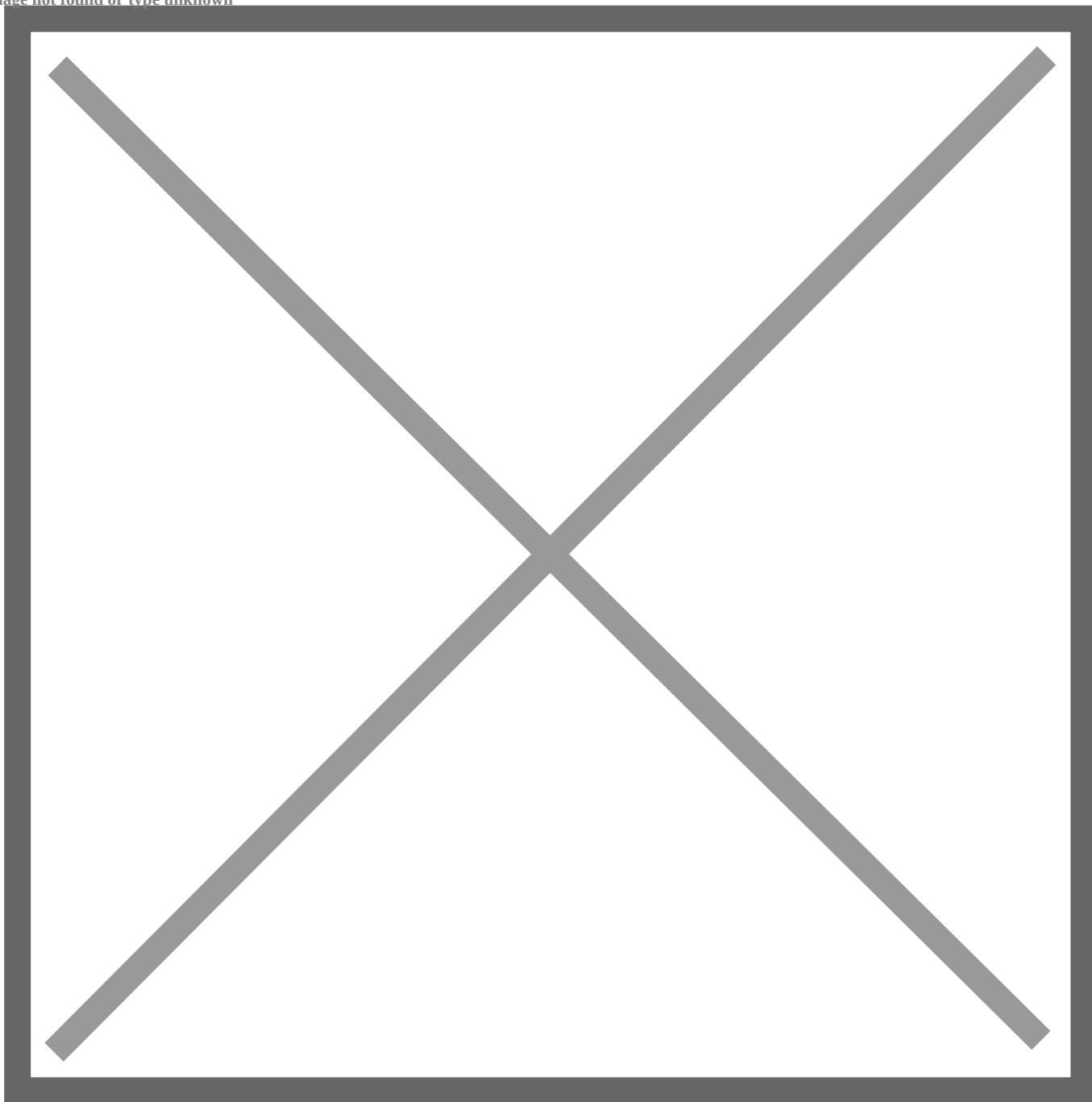


Flan di salmone con peperoni

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 300 g di polpa di salmone

- *2 peperoni interi*
- *100 g di pangrattato*
- *1 tuorlo d'uovo*
- *25 g di parmigiano – reggiano grattugiato*
- *100 ml di vino bianco*
- *1 spicchio di aglio in camicia*
- *Prezzemolo per decorare*
- *100 ml di olio extravergine di oliva*
- *Sale*
- *pepe*

Esecuzione

Bagnare i peperoni con olio, condire con sale e pepe, cuocere a 180-200° in forno in forno ventilato per circa 40 minuti, quindi lasciarli raffreddare e spellarli accuratamente. Nel frattempo lavorare il salmone a cubetti e in una padella antiaderente scaldare l'olio con lo spicchio di aglio, aggiungere di sale e far cuocere per circa 6 minuti a fuoco vivace; togliere dalla fiamma e passare nel frullatore insieme al vino bianco, al tuorlo d'uovo, all'olio, e successivamente aggiungere al pangrattato e il Parmigiano-Reggiano. Porre tutto in frigo per circa 20 minuti. Nel frattempo i peperoni, che si sono raffreddati, saranno usati per foderare gli stampini monoporzioni, i quali poi verranno riempiti con l'impasto di salmone. Infine, si chiuderà la parte superiore ancora con il peperone e si metterà in forno a 180° per circa 5 minuti. Sformare e impiattare decorando con prezzemolo tritato e un filo di extravergine.