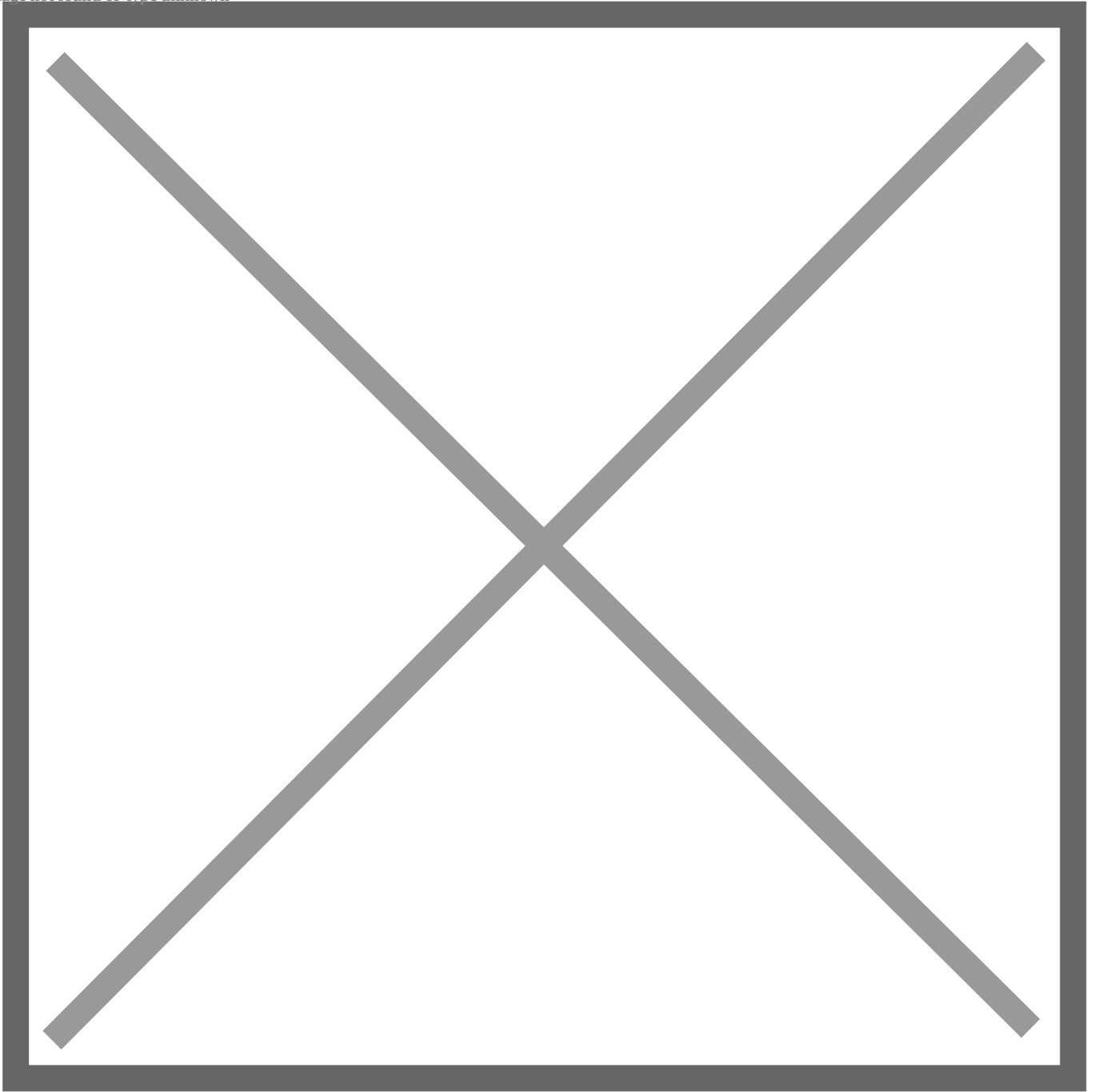


Flan di vongole

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 1,5 kg di vongole veraci
- 250 g di bietoline pulite e lavate
- 3 uova

- 40 g di farina 00
- 70 g di burro
- 20 cl di latte
- 15 cl di panna
- 10 cl di vino bianco secco
- 2 cipolle
- 1 ciuffo di prezzemolo
- Erba cipollina
- Noce moscata
- Paprika
- Sale grosso
- Sale fino
- Pepe

Esecuzione

Sciacquare accuratamente le vongole dopo averle tenute a bagno con sale grosso per almeno un'ora. In una casseruola con il vino bianco e una cipolla tritata far aprire le vongole a fuoco vivo, sgusciare quindi il mollusco e filtrare accuratamente il liquido di cottura. In un po' di acqua salata lessare le bietoline, strizzarle e metterle in una pentola in cui sarà stata soffritta l'altra cipolla tritata in 40 g di burro; quando le verdure avranno evaporato quasi tutta la loro acqua, aggiungere la farina setacciata (mescolare accuratamente) e poi il latte, lasciando cuocere per poco meno di 10 minuti. Far raffreddare e a questo punto unire le vongole. Nel frattempo in una ciotola sbattere le uova con sale, pepe e noce moscata, mischiarle al composto di verdure e vongole preparate in precedenza e porre il tutto in 4 stampini foderati. Immergere per metà tali stampini in una teglia da forno con dell'acqua e lasciar cuocere a bagnomaria nel forno già caldo a 180° per 25 minuti, finché gli sformatini non saranno ben sodi. Al contempo, in una casseruola versare il liquido di cottura delle vongole filtrato, unire la panna, sale e pepe a piacere, incorporare il burro rimasto, il prezzemolo tritato e qualche filo di erba cipollina tritato; scaldare mescolando piano piano. Sformare in singoli piatti i flan, aromatizzarli con paprika a piacere e servirli con la salsa ben calda.

