

Flan di asparagi

Ingredienti per 6 persone:

300 gr.di asparagi
2 uova
30 gr.di burro
125 gr.di mascarpone
40 gr.di parmigiano
50 ml.di brodo
prezzemolo
sale e pepe

Preparazione

Con l'aiuto di un pelapatate, sbucciate gli asparagi, partendo da sotto la punta a scendere, eliminando così la parte filamentosa. Tagliate le punte (almeno 6) e fatele cuocere in acqua bollente salata. Tenetele da parte per la guarnizione finale.

Tagliate il resto degli asparagi a losanghe e cuoceteli in padella con il burro ed il brodo. Regolate di sapore. Una volta cotti, frullateli, aggiungete le uova, il mascarpone, sale e pepe. Imburrate e cospargete di parmigiano degli stampini e versatevi il composto. Cuocete in forno preriscaldato a 120 gradi per 45 minuti circa.

Togliete dagli stampini i flan, posizionateli nel piatto e guarniteli con la punta di asparago tagliata a metà e del prezzemolo.