FLAN DI ZUCCA, PORCINI E SALSA GORGONZOLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 3 uova
- 300g Crema di Zucca
- 400g Crem-A-Poche “al Gorgonzola DOP”
- 400g Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. semi di zucca

PROCEDIMENTO

- In un mixer frullare la crema di zucca con le uova e 100g di crema al gorgonzola.
- Versare nello stampo desiderato e cuocere in forno a vapore a 85 gradi per circa 30 minuti.
- Disporre i porcini ben caldi sul piatto e insaporire con del prezzemolo.
- Adagiare lo sformatino ben caldo e salsare abbondantemente con la salsa al gorgonzola.
- Guarnire con i semi di zucca tostati.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Zucca



Crem-A-Poche “al Gorgonzola DOP”



Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta



Prezzemolo - Liofilizzato