



Flan di verdure e polpo



INGREDIENTI

- *1 kg di verdure (finocchi, zucchini, melanzane, peperoni, patate)*
- *Polpo lesso*
- *10 uova*
- *Panna*
- *Uva sultanina, pistacchi, sedano*
- *Grana grattato*
- *Olio, aglio, sale, pepe, limone*

PROCEDIMENTO

- *Lavare e fare una dadolata delle verdure.*
- *Mettere in una pentola olio, aglio e aggiungere poi la dadolata di verdure e lasciare insaporire a fuoco moderato.*
- *Levare dal fuoco e lasciar raffreddare.*
- *Frullare la verdura, aggiungere un po' per volta le uova, quindi la panna e il parmigiano grattato.*
- *Preparare delle formine: imburrare e metter in ogni formina un po' del composto ottenuto.*
- *Mettere le formine in una teglia sul cui fondo sarà messa un po' di acqua; le formine devono essere coperte con un foglio di alluminio da cucina.*
- *Inserire in forno a 100° per 15 minuti circa.*
- *Tagliare il polpo a fettine sottili e il sedano a pezzettini piccoli.*

- *Far insaporire il polpo in una teglia con olio, uva sultanina, pistacchi.*
- *Disporre sul piatto lo sformatino di verdure, accompagnato dal polpo, uvetta, pistacchi e il sedano.*
- *Condire con sale, pepe, un filo d'olio e qualche goccia di limone.*

