

Flan di Broccoli con Pesto di Olive Nere e Cialde di Parmigiano

Venerdì 25 Marzo 2011 10:01



Numero persone: **5**

Difficoltà: **Alta**

Tempo di preparazione: **45 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



600g

cime di broccoli e gambi puliti



2

patate



4

uova intere



100g

panna liquida



250g

olive nere denocciolate



250g

parmigiano reggiano grattato fine



pane grattato



olio extra vergine d'oliva



burro



sale e pepe

DESCRIZIONE:

La ricetta di questo mese è un antipasto che con i suoi sapori contrastanti saluta l'inverno e da il benvenuto alla primavera... sperando che non ritardi troppo. Senza tempo in questa ricetta è il Parmigiano, con alle spalle quasi 1000 anni di storia!!! Tipico dell'Italia settentrionale, oggi questo formaggio a pasta dura gode della tutela D.O.P., pensate che per fare una forma dal peso variabile che oscilla tra i 24Kg e i 40Kg occorrono ben 550 litri di latte vaccino!!! In commercio è presente una diversa gamma di stagionature, ma visto gli alti costi, per l'utilizzo quotidiano in cucina il miglior rapporto qualità-prezzo lo offrono le forme stagionate 24 mesi, per i palati più gourmet, il Top della gamma è la stagionatura 36/40 mesi. Vista la quasi totale assenza di acqua, il Parmigiano è uno dei formaggi più calorici in assoluto, così come allo stesso tempo è ricco di proteine (ma anche grassi) e povero di carboidrati (in un pezzo dal peso di 100g se ne possono rilevare soltanto alcune tracce). Fiore all'occhiello del nostro Paese, il Parmigiano vince anche la classifica speciale riservata dei prodotti più contraffatti a livello Mondiale!

ESECUZIONE:

Una volta puliti i broccoli, conservandone gran parte del gambo, lessarli in acqua salata insieme alle patate pelate e tagliate piccole. Una volta cotte le verdure, assicurarsi di scolarle MOLTO bene, quindi asciugarle successivamente in padella a fuoco basso e condirle. Frullare, o mixare il tutto con un frullatore a mano aggiungendo le uova, la panna a freddo, 2 cucchiaini di parmigiano e 1 cucchiaio di pan grattato. Foderare degli stampini mono-dose con il burro e il pane, quindi versare dentro il composto, cuocere in forno a 90°c e a bagno-maria. Nel frattempo preparare il pesto di olive nere, semplicemente frullandole ed emulsionandole con dell'olio extra, proprio come fare un vero pesto. Non rimane altro che preparare le cialde...

Stendere il parmigiano su un piatto dandogli una forma a piacere, quindi scaldarlo a micro-onde per 30/40 secondi e sempre a piacere modellarlo ancora.

§ **ATTENZIONE:** le prime cialde ci metteranno più tempo a formarsi e saranno semplici da maneggiare, ma più scaldere il piatto e meno tempo ci impiegheranno ad essere pronte, così come saranno più calde e quindi meno semplici da modellare... A questo punto è possibile assemblare il piatto, presentando il flan caldo al centro di esso con il pesto a cerchio o servito in parte, decorando il tutto con le cialde di formaggio. I sapori tutti insieme al palato risulteranno

spettacolari!!!

Un Buon vino in abbinamento??? Un bel bianco frizzante!