



FLAN DI BROCCOLI E MOLLICA FRITTA

Ingredienti

500 gr. di broccoli precedentemente sbollentati, raffreddati e ripassati
1 lt. di panna fresca
200 gr. di tuorli d'uovo
100 gr. di parmigiano grattugiato
12 gr. di sale fino
30 gr. di fecola di patate
50 gr. di mollica di pane fritto
30 olive taggiasche

Procedimento

Unire il parmigiano alla panna, ai broccoli tagliati a pezzi, i tuorli d'uovo, il sale e la fecola.

Amalgamare tutto e mettere in degli stampi imburrati; cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato per 20mn ca. a 140° gradi (forno ventilato)

Decorare con olive taggiasche, ravanelli e pane fritto.