



## **FLAN DI ZUCCA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E AMARETTI CROCCANTI**



### **Ingredienti**

400 g di zucca pulita

2 uova

100 ml di panna fresca

50 g di parmigiano grattugiato

Sale, pepe, noce moscata

50 g parmigiano per la fonduta

50 ml latte

2 amaretti sbriciolati

## **Procedimento**

1. Cuoci la zucca a vapore o in forno, poi frullala.
2. Mescola la purea con uova, panna, parmigiano, sale, pepe e noce moscata.
3. Versa in stampini imburrati e cuoci a bagnomaria a 160°C per 30 minuti.
4. Prepara la fonduta sciogliendo parmigiano e latte a fuoco dolce.
5. Servi il flan caldo con la fonduta e granella di amaretto sopra.