



FLAN DI BROCCOLI CON FUNGHI

Ingredienti

600 gr di broccoli
4 uova
100 gr di panna fresca
1 spicchio d'aglio
1 cipolla
100 gr di scamorza affumicata
200 gr di funghi (champignon, porcini...)
timo fresco
Brodo vegetale
Olio extravergine d'oliva
Sale

Procedimento

Laviamo e tagliamo il broccolo a rosette.

Tagliamo a cubetti la scamorza.

Mettiamo dell'olio in un tegame e facciamo imbiondire uno spicchio d'aglio, eliminiamolo ed aggiungiamo le rosette di broccolo, facciamole insaporire, a fiamma vivace, per 5 minuti, saliamo, allunghiamo con due mestoli di brodo

vegetale e cuociamo per circa 15 min.

Imburriamo gli stampini monoporzione oppure uno stampo unico (ciambella...) ed accendiamo il forno, portiamolo a 180°, prepariamo una teglia con dell'acqua per la cottura a bagnomaria e mettiamola in forno.

In una ciotola riduciamo in poltiglia i broccoli, aggiungiamo le uova e la panna, mescoliamo bene, aggiustiamo di sale se occorre.

Puliamo i funghi e tagliamoli a cubetti.

Facciamo stufare la cipolla tritata in un tegame con un filo di olio per 5 minuti a fiamma bassa, aggiungiamo i funghi e cuociamo per tre minuti a fiamma vivace, profumiamo i funghi con timo fresco. Lasciamo intiepidire.

Versiamo il composto di broccoli negli stampini e poniamo al centro un cubetto di funghi e uno di scamorza, inforniamo e cuociamo a bagnomaria per 35 minuti (45 se usiamo uno stampo unico).

Gustiamo gli sformatini ben caldi.