Flan al pomodoro

Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Burro: q.b.
- Panna fresca: 250 gr
- Parmigiano reggiano: 30 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Stracciatella: 50 gr
- Uovo: 1

Preparazione

1. Inserire in una brocca la panna, il parmigiano, il ***concentrato di pomodoro***, l'uovo, sale e pepe e frullare bene il tutto.
2. Imburrare i pirottini da forno e trasferire al loro interno il mix ottenuto.
3. Cuocere a bagnomaria a 95° gradi per 1 ora.
4. Impiattare coprendo il flan con stracciatella di burrata e basilico fresco.

For this recipe we used:

Passata Classica