
Flan di topinambur e patate con castagne

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un piatto raffinato e delicato dai sapori autunnali da servire come antipasto o come contorno per stupire i vostri commensali

Ingredienti per 8 persone › 500 g di topinambur › 200 g di patate › 4 uova › 2 spicchi d'aglio › 50 g di parmigiano › ½ limone › pangrattato › rosmarino, erba cipollina › q.b. di sale e di pepe nero › 160 g di castagne precotte › 50 g di burro salato

Preparazione Pelare i topinambur e lasciarli in acqua fredda con poco succo di limone. Pelare anche le patate e tagliare topinambur e patate a quadretti. Far dorare due spicchi d'aglio in olio extravergine e gettarvi i tuberi. Regolare di sale e pepe, unire il rametto di rosmarino e cuocere per 10-15 min. Eliminare rosmarino e aglio, frullare con parmigiano e uova e unire l'erba cipollina tagliata a pezzetti. Spennellare di olio degli stampini monoporzione, spolverare di pangrattato e versarvi il composto. Cuocere a bagnomaria in forno a 180°C per 40 min. Passare i tortini al grill per 5 min. Sciogliete il burro in una padella antiaderente con qualche rametto di rosmarino e farvi dorare le castagne precotte per 10 min. Sformare i tortini ben caldi e decorare con castagne e rosmarino.