

Flan di topinambur e patate con castagne

di Cristina Orlandi

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 fine.

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.