

CANNAMELA

FLAN DI ZUCCA GIALLA E FUNGHI PORCINI IN CROSTA

Ricetta della scuola di cucina “La Tovaglia Volante” di Messina

Ingredienti

3 uova
300 g. l. besciamella
1 cipolla piccola
500 g. Zucca gialla
50 g parmigiano grattato
olio
Rosmarino di Sicilia Bio Cannamela

Procedimento

Fate cuocere in una padella coperta la zucca tagliata a quadratini, la cipolla tagliata grossolanamente ed il rosmarino. Frullare e mescolare con la besciamella, le uova e il parmigiano. Foderare una teglia di 26 cm con la pasta brisè. Precuocere. Infine versare il ripieno e infornare per circa 40 minuti a 180°.

