

SFORMATO DI CAROTE(1)

Categoria: Antipasti caldi

Data: 05.06.2014



Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

5 g	Burro
320 g	Carote
20 g	Cipolle
2.5 dl	Panna 35%
120 g	Uova intere pastorizzate
1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place:

- Pelare le carote, tagliare a fette
- Pelare la cipolla e tagliarla fine
- Sciogliere il burro e imburrare i timballi

Preparazione:

- Salare e cuocere le carote al vapore, finchè non risulteranno belle cotte (!)
- Stufare le cipolle nel burro, aggiungervi le carote cotte e stufare il tutto ancora per un momento
- Mettere le carote nel mixer a boccale e mixarle per bene, aggiungendovi poco alla volta la panna e le uova, finire di gusto
- Ripartire la massa nei timballi, senza riempirli fino all'orlo (lasciare 1/2 cm di bordo)
- Affogare nel combi a calore combinato a 80° con 80% di umidità per 30-40 minuti (oppure in forno a 150 °C a bagno maria, per circa 45 min. Fare attenzione che l'acqua del bagno maria non bolla 90 °C))
- Sformare i timballi su un piatto caldo e servire con una salsa a piacere

Osservazione

- Servire con del passato di piselli o altro verdura verde