

CLAFOUTIS PRIMAVERILE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Disco fettine/Grattugia 4 mm

Ingredienti : 4 PERSONE

- 3 uova - 1 piccola cipolla - 500 ml di panna fresca liquida* - 1 piccola zucchina - ½ peperone rosso - 8 pomodorini ciliegia - erba cipollina - timo - noce moscata - 1 noce di burro* - sale e pepe

1. Preriscaldare il forno a 170° C.
2. Lavare e sbucciare le verdure se necessario. Grattugiare con il disco da 4 mm: la carota e la zucchina. Vuotare la bacinella, girare il disco e affettare il peperone e la cipolla.
3. In una terrina mettere le uova, la panna, l'erba cipollina e la noce moscata. Salare e pepare. Mescolare con la frusta fino a che non si ottiene una miscela omogenea.
4. Imburrare lo stampo e metterci dentro le verdure. Versare la preparazione a base di uova e aggiungere i pomodorini ciliegia tagliati in 2, lato tagliato verso l'alto. Spolverare con il timo.
5. Mettere lo stampo in forno e far cuocere per 40 minuti.
6. Servire tiepido, con un'insalata condita con olio e aglio.

Juice Expert 4 ■

*Allergeni: questa ricetta contiene uova e prodotti a base di latte.