PICCOLI FLAN DI ZUCCHINE

al parmigiano

Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 200 ml di panna da cucina - 4 uova - 10 g di burro - grani di pepe - 2 zucchine (400 g) - 60 g di formaggio tipo parmigiano - 40 g di formaggio all'aglio e alle erbe - qualche foglia di basilico

---

1. Inserire il cestello vapore nel contenitore di metallo contenente 500 ml di acqua. Lavare e tagliare le zucchine in pezzi e versare nel cestello vapore. Avviare il programma VAPORE per 30 minuti. Quando il programma si ferma, eliminare l'acqua e tagliare le zucchine a dadini.

2. Inserire nel contenitore le zucchine, la panna, il formaggio all'aglio e alle erbe, il formaggio tipo parmigiano, le uova e un pizzico di pepe ed avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 7 (senza riscaldare).

3. Distribuire la crema in cocottine imburrate, aggiungere le zucchine a dadini e cospargere con formaggio tipo parmigiano.

4. Mettere i flan nel cestello vapore del contenitore riempito con 500 ml di acqua e avviare il programma VAPORE per 30 minuti oppure cuocere i flan a bagnomaria in forno preriscaldato a 180 °C (term. 6) per 30 minuti. Regolare il tempo di cottura se necessario.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016