

CLAFOUTIS TORTA AL FORMAGGIO DI CAPRA

pancetta e porri



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 300 ml di latte - 300 g di formaggio di capra - 4 uova - 100 g di Maizena (amido di mais) - 1 cucchiaio di panna da cucina densa - 1 ½ cucchiaio di olio d'oliva - 1 noce di burro - sale, 5 grani di pepe - 2 porri (350 g) - 2 fette di lardo spesse

1. Preriscaldare il forno a 180 °C (term. 6).
2. Affettare grossolanamente i porri dopo averli lavati, privarli della parte verde, rosolarli per 10 minuti in padella con una grossa noce di burro fino a quando sono teneri. Mettere il latte e il formaggio tagliato a pezzetti nel contenitore di metallo, avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 8/80°C. Aggiungere le uova, l'amido Maizena®, la panna da cucina e l'olio, salare e pepare leggermente, e riavviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 11 (senza riscaldare).
3. Imburrare una pirofila, disporre il lardo tagliato a strisciole e i porri sul fondo e versarvi sopra il composto. Infornare per 35 minuti.
4. Gustare tiepido con un'insalata di valerianella o di germogli di spinaci.

Consigli del cuoco :

Il clafoutis può essere preparato in pirofile singole. In questo caso è necessario adattare i tempi di cottura.

