

# FLAN DI FUNGHI



## INGREDIENTI

- 500 gr di funghi misti
- 300 gr di ricotta (preferibilmente vaccina)
- 70 gr di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 1 spicchio d'aglio
- Burro q.b.
- Sale e pepe
- Pirottini monoporzione



## PREPARAZIONE

Prepariamo il barbecue per una cottura indiretta.

A parte, tagliare i funghi a pezzettini, posizionare una padella sulla griglia del barbecue in corrispondenza delle braci e fateli saltare con lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato, sale, pepe ed una noce di burro per circa 5 minuti.

Togliere del fuoco e lasciare raffreddare un po'.

In una ciotola, mettete i funghi freddati con l'aglio, la ricotta, le uova, il parmigiano ed un pizzico di sale, frullate a crema con il frullatore ad immersione.

Imburrare i pirottini, versare la crema all'interno degli stessi e poi sistemarli all'interno di una teglia.

Posizionarla nel barbecue a coprire per i 2/3 i pirottini con acqua calda, chiudere il coperchio e far cuocere per circa 30 minuti. Lasciare intiepidire, sformare delicatamente e guarnire con dei funghetti lasciati interi.

