

## Minestra di cipollotto con flan e macchia di Gorgonzola



ricetta  
media



60 min.



piatto a base  
di verdure

### Ingredienti

1 kg cipolline di Ivrea  
250 gr patate  
1 l brodo vegetale  
30 gr burro  
sale pepe q.b.

1 foglia di alloro  
per il flan al Gorgonzola  
500 gr Gorgonzola dolce  
500 gr panna  
250 gr di uovo intero

### Preparazione

Sbucciate le cipolline e pelate le patate. Dopo aver lavato le verdure fatele tostare in una pentola con il burro.

Copritele di brodo, aromatizzatele con l'alloro e portate a cottura. Passate il tutto al mixer, aggiustate di sale e pepe e conservate al caldo.

Tenete da parte alcune cipolline intere come decorazione del piatto. Per la preparazione del flan, mettete tutti gli ingredienti nel mixer e frullate sino a quando saranno amalgamati. Imburrate ed infarinate degli stampini in alluminio, versate il composto e cuocete al vapore a 85° per circa 20 minuti.

Ultimata la cottura, impiattate la minestra, decorate con il flan di Gorgonzola alcune cipolline intere e del porro fritto.