

FLAN DI POMODORO E GROVIERA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di passato di pomodoro,
- 80 g di formaggio groviera,
- 4 uova,
- 1 cucchiaio di panna,
- 2 scalogni,
- basilico,
- prezzemolo,
- erba cipollina,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In una casseruola scaldate tre cucchiaini d'olio e fatevi appassire gli scalogni finemente tritati.

Unite il passato di pomodoro, lasciatelo insaporire per qualche minuto e ritirate il recipiente dal fuoco.

Tritate il prezzemolo, il basilico e l'erba cipollina.

In una fondina sbattete le uova con un cucchiaio di panna.

Amalgamate alla salsa di pomodoro le erbe tritate e le uova sbattute, regolate il sale.

Spennellate d'olio uno stampo, versatevi il composto di pomodoro e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 170°C per circa un'ora.

Ritirate dal forno, fate intiepidire alcuni minuti e sfornate su un piatto da portata resistente al calore.

Cospargete il flan di groviera grattugiata e tenetelo alcuni minuti nel forno spento, ma ancora caldo per far fondere il formaggio.

Servite subito.