
FLAN DI TONNO CON SALSA AI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di tonno al naturale,
- 4 uova,
- prezzemolo tritato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 4 porri,
- 2 cucchiaini di panna,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Frullate la metà del tonno con i tuorli.

Incorporatevi gli albumi montati a neve soda.

Versate in una terrina, aggiungete il resto del tonno sminuzzato, sale e pepe.

Mescolate.

Imburrate uno stampo.

Versatevi il composto e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa.

Pulite i porri, tagliateli a fettine, insaporiteli per 20 minuti a fuoco basso con una noce di burro e due cucchiaini di panna.

Salate, pepate.

Sformate il flan e nappatelo con la salsa di porri.

Spolverizzate con prezzemolo tritato.

Servite subito.