

# FLAN TRICOLORE CON SALSA DI PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di carote,
- 200 g di fagioli mangiatutto,
- 200 g di spinaci surgelati,
- 3 tuorli d'uovo,
- 3 cucchiaini di panna,
- 1 peperone rosso,
- 1 grattatina di noce moscata,
- alcune fettine di limone,
- foglioline di aneto,
- 1 noce di burro,
- sale,
- pepe.

Imburrate uno stampo rettangolare della capacità di 1 l, rivestitelo con carta oleata e mettetelo al fresco.

Fate cuocere separatamente le carote, mondate e tagliate a pezzetti, e i fagioli mangiatutto; fate scongelare gli spinaci cuocendoli per 5 minuti in una pentola senz'acqua.

Scolate tutti gli ortaggi, tenendo da parte l'acqua di cottura, e passateli al setaccio, separatamente, raccogliendo le puree in tre scodelle.

Mettete in ciascuna di esse un tuorlo, sale e pepe, mescolate bene, quindi insaporite gli spinaci con la noce moscata e incorporate la panna alla purea di fagioli.

Stendete il composto di spinaci sul fondo dello stampo, formando uno strato regolare, pressatelo leggermente, copritelo con la purea di fagioli mangiatutto e distribuite su questa il composto di carote.

Coprite la preparazione con un foglio di carta stagnola e fatela cuocere nel forno già caldo (160°) per 1 ora circa, togliendo il foglio di copertura dopo 45 minuti.

Preparate la salsa: scottate il peperone in forno, quindi passatelo sotto l'acqua fredda, pelatelo e privatelo dei semi e delle membrane bianche interne.

Frullatene la polpa insieme a 2 dl dell'acqua di cottura delle verdure, salate e pepate e distribuite la salsina ottenuta in sei piatti individuali.

Sformate delicatamente il flan, tagliatelo a fette e mettetene una in ciascun piatto, guarnite con fettine di limone e qualche fogliolina di aneto e servite.