

FLAN DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di carote,
- 50 g di burro,
- 2 uova,
- 100 g di parmigiano grattugiato,
- 4 cucchiaini di pangrattato,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- pepe,
- sale.

Cuocere per 10' le carote affettate in acqua leggermente salata.

Scolarle e terminare di cuocere in poco burro mescolando spesso.

Unire lo zucchero, sale e poco pepe.

Passarle al setaccio, unire le uova sbattute, il formaggio e il pangrattato.

Mescolare bene e versare in uno stampo abbondantemente imburato con foro al centro e pareti lisce.

Mettere in forno e cuocere per circa 30'.