

## Flan al pomodoro



**Tempo di preparazione:** 90 min

**Difficoltà:** Medium

## Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Burro: q.b.
- Panna fresca: 250 gr
- Parmigiano reggiano: 30 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Straciatella: 50 gr
- Uovo: 1

## For this recipe we used:

Passata Classica



## Preparazione

1. Inserire in una brocca la panna, il parmigiano, il **concentrato di pomodoro**, l'uovo, sale e pepe e frullare bene il tutto.
2. Imburrare i pirottini da forno e trasferire al loro interno il mix ottenuto.
3. Cuocere a bagnomaria a 95° gradi per 1 ora.
4. Impiattare coprendo il flan con straciatella di burrata e basilico fresco.