

**FLAN DI CIME DI RAPA SPIRITO CONTADINO  
CON FONDUTA AL CACIOCAVALLO  
E CRAKERS ALLO ZAFFERANO**

PIETRO SCARALE





## FLAN DI CIME DI RAPA SPIRITO CONTADINO CON FONDUTA AL CACIOCAVALLO E CRAKERS ALLO ZAFFERANO

### INGREDIENTI per 1 persona

**Cime di rapa Spirito Contadino 250 gr** • panna culinaria 150 ml • Parmigiano Reggiano 30 gr  
• sale • pepe • uova intere 3

### PER LA FONDUTA

• caciocavallo 100 gr • panna culinaria 75 gr • latte intero 75 gr • pistilli di zafferano

### PROCEDIMENTO:

sbollentare le cime di rapa per qualche minuto in acqua salata, quindi scolarle e ripassarle in padella con olio extravergine d'oliva e aglio per alcuni minuti. Trasferire il tutto in un mixer, aggiungere le uova, la panna e il Parmigiano Reggiano. Frullare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Imburrare i pirottini di alluminio, riempirli fino al bordo con il composto e cuocere a bagnomaria in forno a 135°C per circa 35-40 minuti.

### PER LA FONDUTA

Portare panna e latte a una temperatura di circa 80-90°C, senza arrivare al bollore. Aggiungere il caciocavallo precedentemente grattugiato e i pistilli di zafferano, quindi emulsionare il tutto con un mixer a immersione fino a ottenere una fonduta liscia e cremosa.

### PER IL CRACKER ALLO ZAFFERANO

Cuocere la tapioca in acqua aromatizzata allo zafferano con un pizzico di sale, fino a farla stracuocere. Stendere il composto su carta da forno in uno strato sottile e lasciarlo essiccare per 24 ore. Una volta essiccato, friggere il cracker in olio di arachidi a 180°C per pochi secondi, fino a renderlo leggero e croccante.

PIETRO SCARALE