



TORTINO DI CAROTE

Carrot soufflé

INGREDIENTI

1 kg carote bollite o cotte al forno
2/3 uova
150 g parmigiano
Pepe
Noce moscata
150/190 ml panna fresca

INGREDIENTS

1 kg boiled or baked carrots
2/3 eggs
150 g parmesan cheese
Pepper
Nutmeg
150/190 ml fresh cream

ISTRUZIONI

Frullare le carote pre-cotte con il resto degli ingredienti. Imburrare ed infarinare gli stampini, aggiungere il composto. Mettere i pirottini in una teglia con due dita d'acqua per farli cuocere a bagnomaria. Mettere in forno a 180° per circa 30 minuti. Lasciar freddare per circa 15 minuti prima di staccare i tortini.

INSTRUCTIONS

Blend the pre-cooked carrots with the rest of the ingredients. Grease and flour the moulds, add the mixture. Place the ramekins in a baking tray with two fingers of water to cook them at bain-marie. Bake at 350°F for about 30 minutes. Leave to cool for about 15 minutes before removing the soufflé.