



Clafoutis al formaggio con limoni caramellati

Portata: Pizze e torte salate

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova
- 40 Grana Padano grattugiato
- 40 farina*
- 250 panna fresca
- 100 latte
- 150 pecorino semi stagionato
- 20 burro
- 1 limone non trattato
- 30 zucchero di canna
- 1/2 semi di coriandolo
- sale
- pepe in grani

Preparazione:

Lavate e asciugate il limone, tagliatelo a rondelle sottili e mettetelo in una padella capiente. Unite lo zucchero e 1 cucchiaio di acqua, e portate a ebollizione; quindi lasciate sobbollire, fino a quando il liquido non sarà evaporato quasi completamente e il limone non sarà caramellato. Tenete da parte.

Eliminate la crosta al pecorino e riducetelo a bastoncini; pestate insieme, in un mortaio, i semi di coriandolo e 1/2 cucchiaino di grani di pepe. In una ciotola, sbattete le uova con il grana, la farina, la panna e il latte, una presa di sale e una macinata di pepe.

Imburrate completamente una pirofila rettangolare, versatevi il composto di panna e uova, livellandolo bene con il dorso di un cucchiaio, poi distribuite sopra i bastoncini di pecorino e le fettine di limone caramellate, e cospargete con il pepe e il coriandolo.

Fate cuocere il clafoutis in forno già caldo a 180 °C per circa 25 minuti: la superficie dovrà risultare dorata. Lasciate intiepidire e servitelo tagliato a quadrotti.

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**