

Thermomix TM31

Sformato di Grana Padano con mostarda di pere e riduzione di balsamico

Tempo totale di esecuzione: 1 h, Tempo di preparazione manuale: 20 min., Tempo di cottura in forno: 10 min. 180 °C, Tempo di utilizzo di Bimby: 30 min.

Ingredienti per 4 porzione/i:

- 200 g di Grana Padano stagionato 12 mesi, a pezzetti
- 3 uova intere
- 100 g di panna fresca
- 50 g di latte
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 100 g di miele di castagno
- 250 g di aceto balsamico
- mostarda di pere o di altro gusto a piacere q.b.

Esecuzione

1. Polverizzare il grana: **15 sec./vel. 8.**
2. Lasciare nel boccale metà del formaggio e aggiungere le uova, la panna, il latte, sale e pepe: **30 sec./vel. 6.**
3. Imburrare e infarinare gli stampini mono porzione, riempirli con il composto, sistemarli nel recipiente del Varoma.
4. Versare l'acqua nel boccale. Posizionare il Varoma e cuocere: **30 min./Varoma/vel. 1**, finché saranno rassodati.
5. Stendere il rimanente Grana Padano su teglie antiaderenti in triangoli di 7 cm di lato, passare in forno a 180° per circa 10 min. finché le cialde non abbiano assunto una bella colorazione dorata.
6. Far caramellare il miele in una casseruola, spegnere con il condimento balsamico e lasciar ridurre fino a consistenza sciropposa. (Nota: si può anche dimezzare la dose).
7. Servire gli sformatini accompagnati dalla mostarda di pere, condire con un filo di riduzione balsamica e guarnire con la cialda di Grana.

Curiosità

"Al contadino non far sapere quant'è buono il cacio con le pere!" L'equilibrio di sapori nasce dal fatto che il formaggio è privo di zuccheri e trova nella frutta il suo naturale alimento complementare.

Autore: Chef Renato Rizzardi - La Locanda di Piero - Montecchio (VI)

Informazioni

Bimby con: Varoma

Accessori utili: 4 stampini in alluminio o cocottine in ceramica per soufflé

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	1771 kJ
Valore nutritivo:	423 kcal
Proteine:	23,2 g
Carboidrati:	23,7 g
Grassi:	26,8 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	971 kJ
Valore nutritivo:	232 kcal
Proteine:	12,7 g
Carboidrati:	13 g
Grassi:	14,7 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: medio