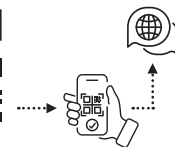


RICETTARIO

Ramekin set, 2 pcs

IT

CRÈME BRÛLÉE



20 min



45 min



150 °C



Ingredienti

- 500 ml di panna fresca
- 1 bacca di vaniglia tagliata a metà nel senso della lunghezza
- 100 g di zucchero semolato
- 6 tuorli d'uovo grandi
- 2 cucchiaini di zucchero semolato per caramellare

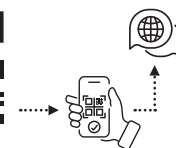
Istruzioni

1. Preriscaldare il forno a 150°C. Scaldare la panna con la bacca di vaniglia fino a quando non inizia a bollire, quindi togliere dal fuoco e lasciare in infusione per 15 minuti.
2. In una ciotola sbattere lo zucchero con i tuorli d'uovo fino a ottenere un composto chiaro, quindi aggiungere lentamente la panna e mescolare bene. Filtrare il composto nei ramequin.
3. Mettere i ramequin in una teglia da forno, riempirla con acqua bollente fino a metà altezza dei ramequin, quindi cuocere in forno per 40-45 minuti, fino a quando la crema si sarà rappresa.
4. Raffreddare per almeno 2 ore, quindi spolverizzare con lo zucchero extra e caramellare con un cannello da cucina.

SUGGERIMENTI:

Guarnisci aggiungendo frutta fresca

MINI PARMIGIANA DI MELANZANE



15 min



45 min



180 °C



Ingredienti

- 1 melanzana media, affettata
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe q.b.
- 200 g di salsa di pomodoro
- 100 g di mozzarella grattugiata
- 50 g di parmigiano grattugiato
- basilico fresco, per guarnire

Istruzioni

1. Preriscaldare il forno a 200°C. Condire le fette di melanzane con olio d'oliva, sale e pepe, quindi cuocere in forno per 20 minuti.
2. Abbassare la temperatura del forno a 180°C. Distribuire in ciascun ramequin un po' di salsa di pomodoro, quindi alternare strati di fette di melanzane, mozzarella e parmigiano. Ripetere gli strati, quindi terminare con uno strato di formaggio.
3. Cuocere in forno per 20-25 minuti, fino a quando sarà dorato e fumante. Guarnire con basilico fresco prima di servire.

SUGGERIMENTI:

Usa la mozzarella fresca per ottenere i migliori risultati

la tua ricetta



BUGATTI®