

# Flan di asparagi bianchi con uovo mimosa e fonduta di Parmigiano

Quest'anno la Pasqua ha un sapore davvero diverso.

Oltre alla lotta tra la vita e la morte di tante persone contagiate, c'è chi sta bene ma deve fare i conti con una quarantena prolungata, con tutte le sue ripercussioni psicologiche ed economiche. Un tunnel lungo e tortuoso di cui ancora non si vede la fine. Non sappiamo come e quando finirà, di certo dovremo curare le cicatrici che un periodo come questo avrà lasciato nelle vite di tutti noi. Quel che è certo è che a parte alcuni comportamenti davvero incivili e l'ignoranza di alcune persone che continuano a negare la gravità e rischi di questo tempo, ci sono anche tante persone che hanno dato il meglio di se'. Chi ha lavorato con la dedizione di sempre, chi ha dato più delle proprie possibilità, chi si è reinventato e chi anche nel suo piccolo ha trovato il modo di fare del bene agli altri. Al lavoro ma anche fuori ho visto molti atti di solidarietà, di compassione verso il prossimo ed è così che voglio ricordare questa Pasqua, con il sapore di quei gesti puri e profondi che solo il cuore sa ispirare, affinché le misure di distanza, gli abbracci proibiti e i baci negati, possano essere colmati con i buoni sentimenti.

Così per questa Pasqua da vivere solo tra le mura domestiche, vi lascio una ricetta molto delicata, per preparare un antipasto leggero ed elegante. Aspettando tempi migliori e la nostra rinascita non mi resta che augurare a tutti Buona Pasqua.

INGREDIENTI PER 6-8 FLAN:

- 2 mazzi di asparagi bianchi (600 g di polpa cotta al

- netto degli scarti)
- 200 g di mascarpone
  - 2 uova
  - 60 g di fecola di patate
  - noce moscata grattugiata fresca q.b.
  - olio extravergine di oliva
  - sale fino
  - pepe macinato fresco
  - 1 spicchio di aglio
  - stampini da muffin, una noce di burro e 4-5 cucchiari di pangrattato

#### INGREDIENTI PER GUARNIRE:

- 2 uova (per fare la mimosa)
- violette bio o altri fiori edibili
- 100 ml di panna fresca + 50 ml di parmigiano stagionato e noce moscata (per la fonduta di parmigiano).

#### PROCEDIMENTO:

Mondare gli asparagi bianchi, privandoli della parte terminale più coriacea. Tagliarli a pezzetti e versarli nel tegame.



Condire con poco olio extravergine di oliva, sale fino, pepe macinato fresco q.b. , 1 spicchio di aglio e cuocere a fiamma viva mescolando spesso fino a completa cottura.



A cottura completa, lasciare raffreddare, poi raccogliere la polpa in un contenitore a pareti alte ( 600 g circa) e frullare finemente con il frullatore ad immersione. Aggiungere il mascarpone, le uova, la fecola di patate setacciata e noce moscata grattugiata fresca.



Amalgamare bene il tutto e dividere il composto negli stampi da muffin precedentemente imburrati e spolverati con il pane grattugiato.



Adagiare gli stampini nella teglia del forno, in cui avremo versato un po' di acqua, circa 1/2 cm dal fondo per garantire umidità durante la cottura. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi in modalità statica per circa 25 minuti o fino a quando la superficie risulterà leggermente dorata.

Intanto prepariamo le uova sode per guarnire con l'effetto mimosa. Lavare le uova, adagiarle in una pentola e ricoprirle di acqua. Portare ad ebollizione e cuocere per 8 minuti. Lasciare raffreddare le uova, poi sbucciarle e incidere gli albumi per ricavarne i tuorli sodi interi. Far riposare in frigorifero.

Manca solo la fonduta di parmigiano che prepareremo espressa prima di servire. Far scaldare a fiamma dolce in un pentolino la panna con il parmigiano grattugiato fino a che quest'ultimo sarà completamente sciolto e ben amalgamato. Aggiungere una grattugiata di noce moscata.



Impiattare i flan, mettendo alla base 2 cucchiaini di fonduta di parmigiano, adagiarvi il flan di asparagi e guarnire con il tuorlo di uovo sodo, grattugiandolo o semplicemente sbriciolandolo con le mani, poi un filo di olio extravergine di oliva a crudo e la violetta. Servire.