



SFORMATINO DI PARMIGIANO CON SALSA ALL'ASTICE



INGREDIENTI

3 confezioni di Salsa all'Astice 220 g Arbi
4 uova intere
2 tuorli
160 g parmigiano fresco poco stagionato
320 ml yogurt magro
120 ml brandy
prezzemolo fresco qb
burro qb



- 1 Frulla in un mixer le uova, il parmigiano grattugiato, lo yogurt, amalgamando bene. Imburra dei pirottini, riempi con il composto e disponili su una pirofila dai bordi alti riempita a metà con acqua, inforna a 160 °C per 45/50 minuti. Aggiungere della carta stagnola sopra alla pirofila per evitare di far bruciare gli sformatini.
- 2 Mentre gli sformatini sono in forno, cuoci il sugo all'astice seguendo le modalità indicate sulla confezione, tenendo conto del tempo necessario per la preparazione di 3 confezioni, a metà della cottura aggiungi il brandy, frulla poi con il minipimer fino a ottenere una crema liscia.
- 3 Quando saranno pronti, toglì gli sformatini dai pirottini e disponili su un piatto da portata, coprili con la crema all'astice e rifinisci con del prezzemolo fresco tritato.

