

## Sformato di carote con crema di porri



### Ingredienti

- 800 g carote
- 300 g besciamella soda
- 80 g Parmigiano Reggiano
- 30 g burro
- 4 uova
- 2 cucchiaini erba cipollina CANNAMELA
- 2 pizzichi pepe bianco macinato CANNAMELA
- 250 g latte
- 200 g porri
- 20 g farina di riso
- 10 g olio extravergine di oliva
- qb sale



Porzioni  
8 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
A  
bagnomaria,  
In forno,  
In padella,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
245.25\*



## Preparazione

- 1 Crema di porri: appassire nell'olio i porri tritati finemente, poi versare il latte e cuocere per 10/12 min.
- 2 Salare e condire con mezzo cucchiaino di **erba cipollina CANNAMELA** e un pizzico di **pepe bianco macinato CANNAMELA**.
- 3 A parte lavorare a crema la farina di riso con 2 cucchiari d'acqua fredda e versarla nella crema di porri.
- 4 Mescolare per non formare grumi e cuocere fino a far addensare la crema. Conservare al caldo.
- 5 Sformato: lessare le carote spellate e a pezzi.
- 6 Scolare e frullare la verdura, poi incorporare il burro e la besciamella.
- 7 Insaporire con 1 cucchiaino di **erba cipollina CANNAMELA**.
- 8 Completare l'impasto con le uova sbattute a parte e il Parmigiano grattugiato.
- 9 Salare e condire con un pizzico di **pepe bianco macinato CANNAMELA**.
- 10 Riempire uno stampo rettangolare di cm 25x10, unto e infarinato.
- 11 Cuocere a bagnomaria in forno a 175° per 45 min circa.
- 12 Sformare e sformare la preparazione sul piatto. Nappare con la crema di porri e decorare con l'**erba cipollina CANNAMELA** rimasta.