

Clafoutis salato con pancetta, cipolla e pomodori



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

6 fettine di pancetta affumicata
280 g di pomodori perini
75 g di pecorino
2 uova
1 tuorlo d'uovo
25 g di burro fuso
sale e pepe nero macinato al momento
50 g di farina di grano tenero
300 ml di latte
6 cipollotti freschi, tritati

Istruzioni per la preparazione

1. Scalda il forno a 190°C. Ungi leggermente una pirofla poco profonda da 1,4 l. Passa al grill la pancetta facendola diventare croccante, quindi tagliala a pezzetti grandi che distribuirete sul fondo della pirofla. Ricopri poi con i pomodorini interi.
2. Monta sul Tagliaverdure/grattugia a rulli il cilindro per sminuzzare finemente e grattugia il pecorino.
3. Metti le uova intere, il tuorlo in più e il burro fuso nella ciotola, quindi aggiungi il sale. Sbatti con la Frusta a filo. Aggiungi la farina e continua a lavorare con la frusta, amalgamando bene il composto. Infine, unisci anche il latte e continua a lavorare fino ad ottenere una pastella omogenea.



4. Incorpora i cipollotti ed il formaggio, di cui avrai tenuto 30 ml da parte. Versa nella pirofla, sopra la pancetta e i pomodorini. Cospargi con il formaggio tenuto da parte e passate in forno per 25-30 minuti. La pastella dovrà dorarsi e rassodarsi un po'. Da servire caldo.