



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001029

Registrata in data 27 Feb 2017 alle ore 16:03

da VALENTINA GUERRIERO

Creme brûlè di grano con straccetti di manzo e pop corn caramellati

Creme brûlè di grano con straccetti di manzo e pop corn caramellati

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

Creme brûlè:

tuorlo d'uovo 6 pz

panna 100 ml

grano Chirico 500 g

latte 50 ml

zucchero 50 g

Per gli straccetti:

manzo magro 200 g

mais per pop corn 50 g

zucchero 50 g

olio e.v.o. q.b.

sale e pepe q.b.

Preparazione

Riscaldare panna e latte con l'aggiunta del grano e frullare il tutto.

Lasciar raffreddare e aggiungere i tuorli e lo zucchero; cuocere a bagnomaria in forno a 140°C per 30 minuti.

Preparare il caramello con lo zucchero e un pò d'acqua.

Cuocere il mais e ottenere il pop corn e caramellarli.

Nel frattempo tagliare a straccetti il manzo e scottarlo in padella con un filo d'olio.