

UN' INSALATA IN VERSIONE BUDINO

Scusate il budino... si perchè uno dietro l'altro fanno un po' effetto, ma siamo agli sgoccioli e volevo presentarvi anche questa versione, non ero convintissima prima di farla eppure mi è piaciuta molto, come vi ho già detto ieri, ho pensato a come trasformare una portata in un budino.. questa volta si tratta della buonissima insalata con rucola, pecorino, pinoli e pere. In questo caso ho pensato a rovescio, cioè prima ho immaginato i complementi e per ultimo il budino, con la rucola pensavo venisse eccessivamente amaro così ho usato il radicchio di castelfranco addolcito con un pò di miele era perfetto!! Mai come in questo caso il massimo è mangiare tutto assieme!



**BUDINO AL RADICCHIO DI CASTELFRANCO
CON SALSA AL PECORINO E PERE CARAMELLATE**

250 gr di radicchio di Castelfranco
1 cucchiaino abbondante di miele d'acacia

20 gr di pecorino

1 uovo

50 ml di panna fresca

sale

per la salsa

100 ml di latte

8 gr di farina

50 gr di pecorino

1 pera

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 cucchiaino di burro

Lavate il radicchio e immergetelo 1 minuto in acqua bollente,

strizzatelo bene e frullatelo con un po di sale fino.
Amalgamate l'uovo con la panna il miele e il pecorino grattugiato, unite il radicchio frullate e versate negli stampi imburrati. Metteteli in una teglia piena per metà di acqua e cuocete in forno caldo statico a 180° per 40 minuti.
Nel frattempo preparate la salsa, in un tegamino mettete la farina e versate un pò alla volta il latte mescolando con una frusta in modo da non formare grumi, mettete sul fuoco continuando sempre a mescolare inchè il composto si sarà addensato, a questo punto togliete dal fuoco e unite il pecorino, mescolate finchè sarà completamente sciolto.
In una padella fate sciogliere il burro e unite le pere tagliate a spicchi, mettete lo zucchero di canna continuate la cottura per qualche minuto.
Sformate i budini nel piatto e accompagnate con la salsa e le pere caramellate.

con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio