BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE

Eccomi ancora coi miei budini, quando ho visto l'argomento dell' MTC di questo mese mi è venuto naturale pensare di trasformare delle portate in budini, cioè il budino ai ceci e arance che vi ho già presentato proviene da questa insalata fatta tempo fa, e nella mia mente si sono susseguiti piatti composti da più elementi che mi piacciono, per esempio adoro le tartarelle di cipolle di tropea caramellate con la salsa al pecorino… bene io l'ho strutturata e ne è uscito questo… a mio avviso delizioso e particolarissimo!!!
La ricetta viene sempre da quella di FRANCESCA, io ho dimezzato le dosi.

BUDINO DI CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE
CON CIALDE AL PECORINO E DADOLATA DI FRAGOLE AL BALSAMICO

per 3-4 budini

per i budini

250 gr di cipolle di tropea

10 gr di burro
2 cucchiai di zucchero di canna
1 uovo
15 gr di pecorino
50 ml di panna

per le cialde al pecorino

40 gr di pecorino
mandorle a scaglie
rosmarino tritato
fragole
aceto balsamico

In una padella fate fondere il burro e unite le cipolle tagliate a rondelle, fate cuocere qualche minuto e unite lo zucchero, quando sarà sciolto allungare con qualche cucchiaio di acqua, lasciare cuocere 10 minuti circa, lasciate raffreddare.
Amalgamate l'uovo con la panna e unite il pecorino, aggiungete le cipolle e frullate il tutto, imburrate degli stampi e metteteli in una teglia con dell'acqua.
Cuocete per 40 minuti a 180° in forno statico.
Nel frattempo grattugiate il pecorino e mescolatelo alle mandorle e al rosmarino fate dei cerchi con questo composto su una teglia ricoperta con carta forno, mettete in forno qualche minuto, togliete appena coloriscono e lasciate un po raffreddare in modo che rapprendano.
Sformate i budini e metteteli al centro del piatto, attorno disponete una dadolata di fragole fresche condite con dell'aceto balsamico, decorate con la cialda!!!

Con questa ricetta partecipo all'MTC di maggio

Inoltre ringrazio tantissimo l'eccentrica Sabrina per avermi donato questo premio, il suo blog è davvero molto creativo e lei è molto simpatica!!!

grazie mille cara molto, molto apprezzato