13 Οκτωβρίου 2013

Υλικά για: Αλμυρό Κλαφουτί

300 gr. γάλα φρέσκο

50 gr. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

25 gr. βούτυρο

3 αυγά

200 gr. ζαμπόν

150 gr. παρμεζάνα

1 πράσινη πιπεριά

1 κόκκινη πιπεριά

1 κουταλάκι του γλυκού πάπρικα

Αλάτι

2 κουταλάκια του γλυκού βούτυρο

Βήμα προς βήμα

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C Κελσίου.

Κόβουμε το ζαμπόν σε μέτριους κύβους και το σωτάρουμε ελαφρά στο τηγάνι, με το ένα κουταλάκι βούτυρο.

Μόλις το σωτάρουμε το πασπαλίζουμε με λίγη πάπρικα.

Χρησιμοποιούμε μια ταρτιέρα ή ένα πυρίμαχο σκεύος μετρίου μεγέθους, περίπου 30 cm.

Το βουτυρώνουμε καλά και απλώνουμε το ψημένο ζαμπόν σε όλη την επιφάνεια του πάτου.

Κόβουμε τις πιπεριές σε μέτριους κύβους.

Ζεσταίνουμε ελαφρά το γάλα μαζί με το βούτυρο.

Βάζουμε σε ένα μπώλ το αλεύρι, την πάπρικά, το αλάτι, τα αυγά και χτυπάμε με σύρμα μέχρι να μην έχει σβόλους από το αλεύρι.

Προσθέτουμε το γάλα ανακατεύοντας καλά, να ομογενοποιηθεί το μείγμα και τέλος προσθέτουμε την παρμεζάνα τριμμένη.

Ρίχνουμε το μείγμα σιγά σιγά μεσα στο σκεύος και προσθέτουμε τους κύβους της πιπεριάς.

Πασπαλίζουμε με λίγη παρμεζάνα.

Ψήνουμε στους 180°C Κελσίου, για 40 λεπτά.

Σερβίρουμε το κλαφουτί ζεστό ή κρύο!

Tips συνταγής:

– Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια πληθώρα υλικών όπως κρεμμύδι, σκόρδο, τοματίνια, μπέικον, τυριά κάθε είδους και αλλαντικά αλλά και μυρωδικά!
– Μπορείτε να παραλείψετε το σωτάρισμα του ζαμπόν.

Πηγή: funkycook.gr