

L'UOVO IN DOPPIA COTTURA E TARTUFO



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

4 uova intere fresche
4 patate lesse
rosmarino fresco
menta fresca
cips di patata viola
olive nere disidratate

olio extravergine
insalata mix
lamponi freschi
aceto di lampone
tartufo

PREPARAZIONE

Rompere le uova e dividere gli albumi dai tuorli.

Tagliare a brunoise le patate lesse e in una padella antiaderente tostarle con olio, tartufo grattugiato, foglie di menta e rosmarino (da eliminare dopo la cottura).

Tenere da parte.

Cucinare nella stessa padella gli albumi, salando anticipatamente alla base.

Grattugiare il tartufo fresco prima che gli albumi si addensino. A fine cottura coppare con un coppa pasta.

Cucinare i tuorli in acqua acidulata con aceto di lamponi per 30/40 secondi e con l'aiuto di cucchiaio e schiumarola estrarli con molta delicatezza.



Impiattare con quest'ordine: patate, bianco d'uovo coppato, insalata mista condita con olio, aceto di lampone e olive disidratate, tuorlo d'uovo. Grattugiare il tartufo generosamente.



www.scuoladelgusto.it