

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE • GRANA PADANO
TARTUFO BIANCO E NERO NOH2O

Ingredienti per 6 persone

Uova fresche 6

Panna liquida 300 cl.

Latte intero 200 cl.

Parmigiano 80 gr.

Tartufo nero o bianco NoH2O 2 gr.

Olio al tartufo nero 3 gocce

Sale qb

Burro 50 gr.

6 fogli quadrati di carta fata di 20 cm. circa (carta trasparente adatta alla cottura in forno reperibile da Granda Freschi)

Filo per legare arrosti

6 stampini alluminio per creme caramel

Crostini di pane

Procedimento:

Cuocere le uova intere in forno a vapore per 50 minuti a 60° e farle raffreddare in acqua e poco ghiaccio. Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere il tartufo nero NoH2O tritato e far scaldare brevemente. Frullare i liquidi con 50 gr. di Grana Padano, sale e un cucchiaino raso di maizena e aggiungere al burro tartufato. Portare a bollore e far raffreddare con acqua e ghiaccio.

Far aderire alle pareti degli stampini la carta e con l'aiuto della mano sinistra tenerla ferma in modo da potervi inserire un mestolino di crema, rompere l'uovo all'interno come se fosse fresco, salarlo e ricoprirlo con un altro mestolino di crema, spolverare con il parmigiano restante e il tartufo.

Chiudere a fiore il sacchettino e legarlo con dello spago da cucina facendo un nodo solo ma ben stretto.

Finitura:

Preriscaldare il forno a 200° e cuocere le uova per 7 minuti. Servirle subito in piatti fondi togliendo lo spago e lasciando ai commensali il compito di scoprire l'interno.

N.B. È mio solito servire le uova con dei crostini di pane per donare un tocco croccante al piatto

Chef FULVIO SICCARDI

at

HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO

