

UOVA CROCCANTE, VELLUTATA DI PATATE AL FORMAGGIO DI FOSSA, TARTUFO E PANCETTA CROCCANTE



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

- 20 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X
- 40 g. Patate pronte al naturale - Z62
- 5 Fette Carpaccio di tartufo - P69
- q.b. Aceto di vino bianco - E00
- q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

- 2 Uova
- q.b. Farnia
- q.b. Pane Grattugiato
- 20 g. Pancetta , Croccante
- q.b. Maggiorana
- q.b. Germogli di Rapa
- q.b. Sale & Pepe
- q.b. Olio Semi Girasole
- 10 g. Scalogno

Zubereitung

Per 1 Persona

Preparare 1 uovo in camicia. cucendolo in acqua leggermente acetata, scolarlo e asciugarlo delicatamente. Impanarlo con uova, farina e pangrattato. Friggerlo nell'olio di semi di girasole fino per un paio di minuti.

In un pentolino con un cucchiaio d'olio cuocere lo scalogno tritato, aggiungere le patate, la Grancrema di Formaggio di Fossa e un po' di brodo. Portare ad ebollizione e frullare il tutto per ottenere una vellutata, se necessario aggiungere un po' di brodo.

Versare la vellutata in una fondina, adagiarvi l'uovo croccante, decorare con la pancetta , il carpaccio di tartufo, un rametto di maggiorana e un filo di olio extra vergine d'oliva

Verarbeitung ohne Gluten