

## UOVO IN CAMICIA ALLA PIEMONTESE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

**Method**

### Menù Ingredients

6 (480 g) Filettone di Tonno Dorita all'olio di semi di girasole - WE207

900 g Antipasto Piemontese - V11X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

### Ingredients

6 uova

q.b. erba cipollina fresca

q.b. sale

q.b. aceto bianco

### Gluten Free Method

Per 6 persone.

Adagiare su un piatto l'Antipasto Piemontese e i Filettoni di tonno. In un tegame sobbollire dell'acqua con un po' di aceto e sale. Aggiungere un uovo intero nell'acqua bollente, cuocerlo per alcuni minuti, poi scolarlo con una mestola forata. Posizionare l'uovo sopra al filettone di tonno. Ultimare con erba cipollina fresca, una macinata di Pepe rosa e un goccio d'olio.