UOVO AFFOGATO IN CREMA DI CANNELLINI E TARTUFO



Ingrédients Menù

200 g. Crema ai formaggi - EF1
240 g. Fagioli cannellini lessati - UI3
60 g. Carpaccio di tartufo - P69
60 g. Crema con tartufo - E5H07
q.b. Aceto di vino bianco - E00
q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingrédients

q.b. Sale
q.b. Latte
q.b. Burro
6 Pane in cassetta
6 Uova

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Serve 6
Preparare il brodo utilizzando il gran cuoco granulare secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Nel frattempo, con l'aiuto di un coppapasta tagliare le fette di pane in cassetta in modo da ottenere sei crostoni circolari che andranno poi pennellati con burro fuso e tostati in forno. In un tegame portare ad ebollizione dell'acqua acidulata salata e cuocervi dentro le uova per tre minuti rompendole una alla volta. A questo punto tritare a crema i fagioli cannellini, metterli in una casseruola e scaldarli sul fuoco con un poco di brodo, quindi distribuirli a specchio nei piatti. Riscaldare anche la crema ai formaggi insieme a un poco di latte. Sistemare al centro di ciascun piatto un crostone tostato, poi accomodarvi sopra l'uovo in camicia e di seguito il carpaccio di tartufo. Completare salsando con la crema al tartufo e con un filo di crema ai formaggi calda.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)