



UOVO MERINGATO CON CREMA DI CARCIOFI

Ingredienti

4 uova grandi
erba cipollina
pepe
burro q.b.

Per la crema di carciofi:

4 carciofi
1 cipollotto
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

Pulite i carciofi, tagliateli a fette e metteteli in acqua fredda man mano che sono pronti.

Rosolate in una casseruola un cucchiaino di olio con il cipollotto tritato, quando il cipollotto sarà morbido e trasparente, unite i carciofi, sgocciolati bene, mescolate per far insaporire, unendo sale e pepe, e cuocete fino a quando non si saranno

ammorbiditi. Ci vorranno circa 15 minuti, aggiungete poca acqua calda se occorre. Al termine frullate i carciofi con un mixer, unendo olio extravergine a filo fino ad ottenere una crema fluida. Tenete in caldo.

Separate i tuorli dagli albumi.

Montate gli albumi a neve ben ferma con un trito fine di erba cipollina.

Ungete di burro un pirottino di alluminio e foderate lo stampo con l'albume montato aiutandovi con una sacca da pasticciare e creando al centro una cavità. Fate scivolare, delicatamente, al centro della cavità il tuorlo, salate e pepate leggermente il tuorlo e ricoprite con la restante meringa.

Cuocete in forno statico a 180° per circa 5 minuti.

Servite caldo.