



FONDUTA DI PARMIGIANO E UOVO MARINATO AL PROFUMO DI ACETO BALSAMICO

Ingredienti

Per l'uovo marinato

4 tuorli d'uovo freschissimi

Sale

Zucchero

Per la fonduta di parmigiano

300 ml di panna fresca

150 gr di parmigiano grattugiato

1 tuorlo

Aceto balsamico (in alternativa tartufo bianchetto fresco o olio al tartufo)

Procedimento

Preparare una miscela di sale e zucchero, in pari quantità.

Versare metà della miscela in una ciotola, adagiare, delicatamente, i tuorli sul composto e coprirli con la rimanente.

Porre in frigorifero per 4 ore.

Al termine estrarre il tuorlo dal sale e sciacquarlo sotto l'acqua, asciugarlo accuratamente.

Riscaldare la panna in una casseruola, quindi unire il parmigiano grattugiato. Mescolare con una frusta fino a quando non si sarà formata una crema, da ultimo, unire il tuorlo. Mescolare bene.

Versare sul fondo del piatto la fonduta, porre al centro il tuorlo e grattugiare alcune fette di tartufo.