



TUORLO DI UOVO MORBIDO E CROCCANTE, NIDO DI ORTAGGI DI STAGIONE E AMARO DI LAMPAGIONI

Ingredienti

4 uova freschissime
500 gr. di pangrattato
Olio extravergine di oliva
100 gr. di misto di ortaggi di stagione sbollentati

Crema di broccoli
Crema di lampagioni

4 bicchieri di plastica

Procedimento

Preparare le creme di broccoli e di lampascioni: per la prima lessare i broccoli e frullarli al minipimer con acqua di cottura e olio; per la seconda tenere a bagno i lampagioni puliti per 12 ore poi lessarli con aceto, sale, zucchero e olio.

Posizionare sul fondo dei bicchieri un cucchiaio abbondante di pangrattato, adagiare solo il tuorlo dell'uovo e ricoprire con altro pangrattato. Lasciare in frigo per 12 ore.

Portare l'olio a 170° con l'aiuto di una sonda.

Scaldare la crema di broccoli e gli ortaggi sbollentati, togliere i tuorli dal pangrattato e friggerli velocemente in olio a 170°.

Sgocciolare su carta assorbente.

Al centro di 4 piatti mettere un cucchiaio di crema di broccoli e formare una corolla con gli ortaggi preferiti.

Adagiare l'olio bollente e servire con un po' di crema di lampagioni a temperatura ambiente.