



ZUPPETTA DI ROBIOLA LIQUIDA E FUNGHI CON UOVO CROCCANTE

Ingredienti

8 uova freschissime
400 gr. di ricotta di pecora asciutta
4 fogli di pasta fillo
200 gr. di olio di semi di arachide

150 gr. di robiola fresca
200 gr. di estratto di carota
200 gr. di funghi cardoncelli
100 gr. di rucola
aceto di lampone q.b.

Procedimento

Per l'uovo croccante

Passare la ricotta al setaccio e regolare di sale.

Tagliare ciascun foglio di pasta fillo in due quadrati uguali, sovrapporre i due quadrati di pasta leggermente sfalsati.

Appoggiare i due quadrati di pasta su una ciotolina, infossare un poco la pasta premendo con le dita.

Porre nell'incavo un cucchiaino di ricotta, rompere un uovo e versarlo sulla ricotta. Richiudere unendo gli angoli del rettangolo, aiutandosi con una pinza da cucina per stringere la pasta come fosse un legaccio.

Aiutandosi sempre con la pinza da cucina, immergere nell'olio caldo prima le punte degli angoli della pasta, poi rigirare e lasciare la pinza solo quando la pasta nella chiusura si è ben saldata.

Scolare su carta da forno.

Procedere nello stesso modo per preparare le altre uova croccanti.

Per la robiola liquida

Tagliare i cubotti di funghi cardoncelli, rosolarli in padella con poco olio evo e dell'alloro e imbrodare con l'estratto di carote.

Aggiustare di sale e aggiungere la robiola fuori dal fuoco, mescolando per scioglierla senza farla filare.

Finitura e presentazione

Versare la robiola liquida nel cappello da prete caldo, porre l'uovo croccante sulla robiola, terminare con i funghi e la rucola condita con sale, zucchero olio e poco aceto di lampone.