



## **CIME DI RAPE, CARDONCELLO E UOVO**

### **Ingredienti**

500 g di cime di rape pulite  
1 patata lessa di 75 g  
200 g di brodo vegetale  
200 g funghi cardoncelli  
4 uova fresche  
Aceto di vino bianco  
Uno spicchio di aglio  
Olio extravergine  
150 g di ricotta fresca  
Sale  
Timo rosmarino  
10 g di tartufo nero

### **Procedimento**

- Mondiamo le cime di rape e teniamo da parte le cimette, con le foglie faremo una crema, dopo averle lessate in abbondante acqua senza sale, le freddiamo in acqua e ghiaccio; successivamente uniamo le cime di rape lesse con brodo patata e olio extravergine, frulliamo il tutto con l'aiuto di

un mini-pimer, correggiamo di sale e consistenza dosando il brodo, dev'essere liscio e setoso.

- In una casseruola facciamo bollire 2 lt di acqua e 100 g di aceto di vino, sale grosso un pizzico. Useremo il liquido stesso per la cottura delle uova (l'acqua non deve bollire con veemenza) sgusciate e riposte in una tazzina da caffè, cottura di ogni singolo uovo 2 minuti circa, scolare oliare con olio evo e salare con sale maldon.
- I funghi cardoncelli mondati e tagliarli a pezzi grandi, salarli e saltarli in padella con olio aglio in camicia e erbe fresche.

### **Finitura del piatto**

Sistemiamo nella fondina un letto di ricotta fresca, i funghi, l'uovo cotto e nappiamo con la passata di cime di rape, decoriamo con le puntine stesse e serviremo con le lamelle di tartufo nero.

Buona goduria solo esclusivamente per i TOP PLAYER!