

Uovo perfetto in gabbia di patate, verdure croccanti e porcini arrostiti



Una ricetta dell'Executive Chef Martina De Michele del Ristorante "Fiore di Pietra".

Preparazione



Tempo richiesto

Ca. 120 minuti



Difficoltà

Medio - Per appassionati



Dosi

4 persone

Caratteristiche



Piatto

Vegetariano - Uovo in gabbia



Prodotto tipico

Uova - Km 0



Adatto in

Autunno - Serate fredde

INGREDIENTI

**Uovo perfetto
in gabbia di
patate,
verdure
croccanti e
porcini
arrostiti**

- 4 uova
- 2 zucchine
- 1 carota
- 1 porro
- 200 g porcini
- 300 g patate grosse
- 20 g farina
- 1 uovo per le patate
- olio
- sale
- fior di sale

Uovo perfetto in gabbia di patate, verdure croccanti e porcini arrostiti

Preparazione porcini

Preparazione uova

Impiattamento

P R O C E D I M E N T O

1. Lavare accuratamente le zucchine, la carota e il porro; successivamente tagliare a julienne con l'aiuto di una mandolina.
2. Ripassare in padella con olio e sale per pochi minuti in modo tale da mantenerle croccanti.
3. Pelare e lavare le patate e grattugiarle, riporle in un torcione e strizzarle per bene (questo procedimento farà estrarre l'amido in eccesso).
4. Salare e aggiungere la farina (a piacimento anche il pepe o qualche altra spezia), mescolare in modo omogeneo e riporre in placca da forno concava (es. quella dei muffin), oliandola precedentemente.
5. Aggiungete il composto di patate in teglia e schiacciatele per bene dando una forma di nido.

1. Lavare e spazzolare delicatamente i porcini dalla loro eventuale terra.
2. Tagliare a tocchi grossi (es. uno in quattro in verticale), dare una forma reticolata all'interno del porcino con uno spelucchino e colorare in una padella oliata ben calda, salare e pepare.

1. Per realizzare l'uovo perfetto sarebbe ottimale avere un Roner per la cottura sottovuoto, ma se a casa non ne siamo predisposti, basta semplicemente inserire un termometro in acqua fino al raggiungimento dei 62°C, poi inserire le uova e cuocere per 35 minuti.
2. Usare questo procedimento "casalingo" potrebbe non dare l'effetto morbido dell'uovo perfetto, perché la temperatura dell'acqua non sarà mantenuta costante. Pertanto, farlo in cottura sottovuoto a 62°C per 1H con un Roner e il risultato sarà una vera delizia.

Disporre nel piatto i fili di verdure come base, appoggiare la gabbia di patate e romperci l'uovo all'interno. Aggiungere in decorazione i porcini ben abbrustoliti e croccanti, terminare con un filo d'olio e del fior di sale sull'uovo perfetto.