




“Uovo su Uovo”: Tagliolino al burro, tuorlo in brodo e caviale di aringa






Una ricetta dello Chef Andrea Bertarini presso il Ristorante Montalbano by Mirko Rainer a San Pietro

Preparazione

	Tempo richiesto	Ca. 60 minuti
	Difficoltà	Facile - Per tutti
	Dosi	4 persone

Caratteristiche

	Piatto	Vegetariano - Pasta
	Prodotto tipico	Uova - Km 0
	Adatto in	Autunno - Serate fredde

**“Uovo su
Uovo”:
Tagliolino al
burro, tuorlo
in brodo e
caviale di
aringa**

INGREDIENTI

- 500 gr Farina 00
- 4 uova Pelli di Gallina
- 4 tuorli Pelli di Gallina
- 300 gr Brodo Vegetale
- 100 gr Burro Alpe Piora
- 50 gr Caviale di aringa
- Sale e Pepe Q.B.

**“Uovo su
Uovo”:
Tagliolino al
burro, tuorlo
in brodo e
caviale di
aringa**

PROCEDIMENTO

1. Impastare la farina con le uova fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo e lasciarlo riposare per 30 minuti.
2. Stendere la pasta realizzando una sfoglia sottile con il matterello e tagliarla finemente per ottenere delle matasse di Tagliolini.
3. Portare il brodo a 60° e immergervi i tuorli per 30 minuti.
4. In un tegame sciogliere il burro con poco brodo, cuocere i Tagliolini in abbondante acqua salata
5. Infine, unirli al burro, saltandoli per qualche minuto.