



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002572 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Set 2018 alle ore 09:32

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

L'uovo di Alien

Tra tutti gli alimenti presenti in natura l'uovo rappresenta senz'altro uno dei più diffusi a livello globale, sia per la sua versatilità di preparazione che gli consente di trasformarsi in un ingrediente utilizzato nella preparazione di un'incredibile varietà di piatti della cucina internazionale, regionale o etnica, sia per la sua composizione chimica che condensa gli elementi fondamentali dell'alimentazione (proteine, carboidrati e grassi) e un'altrettanto variegata gamma di vitamine e sali minerali. Preparato in numerose varietà in acqua (sodo, alla coque, barzotto, in camicia), in padella (frittata, strapazzate, omelette, occhio di bue) o al forno (uovo in cocotte).

Cucinare un uovo sembra un'operazione facile e veloce ma in realtà, per prepararlo a dovere, occorre molta attenzione e anche un pizzico di pazienza poiché spesso per ottenere buoni risultati occorrono diversi tentativi prima di ottenere l'effetto creativo desiderato.

Tutti gli appassionati di cucina inoltre, dagli chef stellati ai cuochi meno blasonati si sono cimentati prima o poi nella preparazione delle uova, ideando ricette originali e gustose che, partendo dalle tradizionali tecniche di cottura, hanno inserito alcune variazioni riuscendo a creare a volte piatti unici e non semplici da preparare.

Anche un uovo in camicia, volendo andare oltre la normale cottura in acqua calda prossima all'ebollizione, con la collaudata tecnica del "vortice" al centro della pentola, può rappresentare un interessante spunto di partenza per creare qualcosa di insolito.

In questo caso ci siamo ispirati ad "Alien", uno dei classici più noti tra le pellicole di fantascienza, portato per la prima volta sullo schermo nel 1979 da Ridley Scott. Questa pellicola, oltre ad aver dato origine alla famosa saga cinematografica che ha prodotto fino ad oggi 6 capitoli, viene considerata dai critici di tutto il mondo come uno dei migliori film di fantascienza mai realizzati. Le uova di Alien erano dei grossi baccelli aperti nella parte superiore con una serie di protuberanze dall'aspetto inquietante, simili ai petali di un fiore, e al cui interno si intravedeva l'embrione della creatura aliena. Per conferire un tocco di colore abbiamo aggiunto inoltre una manciata di paprika piccante che, una volta inglobata nell'albume dell'uovo, ha creato varie sfumature cromatiche dal rosso al marrone scuro.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persona

n.1 uovo M (ca 50 g)
½ litro di acqua minerale effervescente
½ cucchiaino di olio evo
n.1 cucchiaino di aceto balsamico
5 g di sale
10 g di paprika piccante

Prodotti utilizzati

Uovo a pasta gialla (AIA), acqua minerale Ferrarelle, aceto balsamico di Modena (Acetaia Giuseppe Cremonini), paprika piccante (Kotanyi), olio extravergine di oliva Farchioni (Il Casolare, grezzo naturale).

Strumenti di cottura

1 pentolino in acciaio, 1 schiumarola, 1 bicchierino in vetro a sezione quadrangolare (alto ca 5 cm e largo 3 cm), pinze da cucina, pennello per alimenti.

Preparazione

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Spalmare accuratamente l'interno del bicchierino con l'olio e versare la paprika agitando energicamente in maniera che la polvere si depositi sull'intera superficie.

Versare l'uovo all'interno del bicchiere, scuotendolo leggermente fino a favorire la fuoriuscita di una certa quantità di albume che, altrimenti, nella fase di cottura ricoprirebbe completamente l'uovo nascondendo alla vista il tuorlo.

Inserire il bicchierino con l'uovo nel pentolino di acqua bollente, dove è stato versato l'aceto balsamico e il sale, facendo ovviamente attenzione che il livello dell'acqua sia inferiore (ca 1 cm) al bordo superiore del bicchierino. Dopo i primi minuti di cottura l'albume, una volta consolidato, viene spinto verso l'alto dalle pareti di vetro del recipiente e, superato il bordo, si espanderà sull'intera circonferenza venendo a creare una sorta di petalo alle quali la paprika conferisce varie sfumature di colore tendenti dal rosso al marrone scuro.

Dopo una quindicina di minuti, togliere l'uovo dall'acqua e lasciarlo raffreddare leggermente; l'olio sulle pareti del bicchierino faciliterà l'estrazione dell'uovo che, modellato inferiormente sulla superficie piana del vetro, starà in piedi senza problemi una volta trasportato nel piatto.

Vino consigliato

Oltrepò Pavese Riesling Frizzante DOC 2017 - Bruno Verdi. Vino vivace con aromi di albicocca e pesca noce. Servire freddo, a temperature non superiori agli 8-10° C.