



Ricetta N. RE000102

Registrata in data 17 Dic 2015 alle ore 14:17

da ANGELO GALASSO

## Acquasala

Uovo in camicia su riduzione di aglianico, cipolle di tropea caramellate e tartufo.

Tempo di preparazione: 20 minuti

### Ingredienti per 4 persone

4 uova (Paisi)  
1 cipolla di Tropea  
90 g di burro al latte crudo  
250 ml Aglianico del Vulture  
sale  
zucchero  
pepe  
tartufo nero  
pane raffermo (al lievito madre cotto a legna)

### Preparazione

Tagliare la cipolla (bounoise) saltarla in padella con il burro ed un filo d'olio una volta rosolata bagnare con il vino salare, pepare, aggiungerci un pizzico di zucchero e lasciar ridurre il vino a fuoco vivo.

A parte cuocere un uovo in camicia in abbondante acqua salata per 2,5 min circa.

Porre la riduzione di aglianico e cipolle in un pitto fondo, coprire con un disco di pane raffermo ad adagiarsi sopra l'uovo appena scolato.

Condire con un filo d'olio ed abbondanti scaglie di tartufo.

### Vino consigliato

Aglianico del vulture