



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



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