



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000034

Registrata in data 22 Nov 2015 alle ore 13:05

da GIUSEPPE DADDIO

Uovo covato a terra

E' una ricetta che ricorda alcuni momenti della mia passata gioventù vissuta in campagna, dove le galline covavano le uova e mia mamma le gestiva con cura, attenzione ed importanza primaria per la tavola. Ho voluto valorizzare un ingrediente umile, ma allo stesso tempo l'ho reso importante quanto è importante e completo l'uovo dal punto di vista nutrizionale.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 10 persone

Uovo covato a terra

Ingredienti per 10 persone:

uova fresche 10 pz. Da gr. 70 cad.

?per il crumble di pane?

pane di campagna

erbette tritate: salvia rosmarino, timo q.b.

olio extra vergine di oliva q.b.

sale e pepe q.b.

?per il croccante di mais?

Acqua gr. 250

Farina di polenta gr. 65

Olio evo gr. 10

Sale e pepe q.b.

Parmigiano grattugiato gr. 10

?per la rigenerazione delle uova?

Acqua calda a 75° C lt. 1

Vino bianco gr. 10

Sale grosso gr. 20

?per la crema di patate al limone?

Patate pasta gialla gr. 300

Olio evo gr. 15

Porro gr. 30

Sale e pepe q.b.

Brodo vegetale q.b.

Raspatura di limone N° 1

Preparazione

procedimento:

per la cottura delle uova, riscaldare l'acqua in una pentola alla temperatura di 70° C.

lavare le uova, asciugarle con la carta scottex ed immergerle nell'acqua.

Cuocere in forno preriscaldato a 72°C per 60 minuti. Dopo la cottura, raffreddare in acqua e ghiaccio.

Per il crumble di pane, rendere a piccoli pezzi il pane di campagna, condirlo con sale, pepe, olio e trito di erbe aromatiche.

Accomodare su carta da forno e tostare a 130°C per circa 20-15 minuti.

Per croccante di mais, portare ad ebollizione l'acqua con il sale, l'olio, versare a pioggia il mais, rimestare con una frusta e cuocere per qualche minuto fino a quando non si stacca dalle pareti della pentola.

stendere la polenta su un foglio di carta da forno, raffreddarla leggermente. Forgiare delle palline e disidratarle in forno a microonde.

Per la crema di patate, pelare le patate, tagliarle a piccoli pezzi e tenerle in acqua. Rosolare con l'olio il porro, aggiungere le patate, il brodo vegetale, il sale. Cuocere fino a quando le patate risultino fondenti. Raspare il giallo di limone, lucidare con l'olio e tenere in caldo.

Per l'assemblaggio del piatto: rompere l'uovo e rigenerarlo nella pentola con acqua calda a 75°C ed acidulata di vino bianco e sale. Intanto che l'uovo si riscalda, preparare il piatto fondo con la base di crema di patate al limone, pane tostato e mais croccante. Emergere l'uovo dall'acqua, scolarlo bene con un passino retato fine ed accomodarlo con cura sul croccante. Guarnire con paprica in polvere e servire.

Vino consigliato

Spumante Asprinio di Aversa Brut