



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000370**

**Registrata in data 24 Mar 2016 alle ore 07:45**

**da PAOLO GRAMAGLIA**

## **" L' uovo tranquillo " Uovo cotto a bassa temperatura, servito su fonduta fior di latte, tartufo nero Avellinese e briciole di tarallo**

La forza del peperone incontra l' uovo tranquillo con la mozzarella

Tempo di preparazione: 50 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

n.4 uova  
n.2 peperoni gialli  
n.2 peperoni rossi  
g 300 di peperoncini verdi di fiume  
g 100 di tarallo napoletano  
g 100 di uva passa  
olio extravergine di oliva  
sale maldon  
Axsantana  
g 0.500 mozzarella fior di latte  
g 0.300 di crema di latte fresca di Agerola

### **Preparazione**

Arrostire i peperoni, spellarli, tagliarli a listarelle, frullarli e setacciarli separatamente in modo da ottenere tre salse, che verranno addensate con un filo di acqua, olio e axsantana. Riempire tre biberon e tenerli in fresco.

Sbriciolare con le mani il tarallo.

Tagliare la mozzarella e metterla sottovuoto con la crema di latte. Tenerla 30 minuti in acqua calda a 65° poi frullare il composto, setacciarlo e addensarlo sul fuoco in un pentolino avendo cura di non superare la temperatura di 80°.

Cuocere le uova in acqua calda a 63.7° per 18 minuti.

### **Composizione del piatto**

In un piatto bianco fondo lucido, disporre al centro la vellutata di mozzarella e creare con la salsa di peperone giallo e rosso due spirali concentriche.

Adagiare dal centro in verticale le briciole di tarallo e sui lati dei puntini di salsa di peperone verde.

Aprire l' uovo al centro del piatto, aggiungere qualche cristallo di sale maldon e un tocco di olio extravergine di oliva.

### **Vino consigliato**

Franciacorta Brut