



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001231

Registrata in data 05 Apr 2017 alle ore 10:13

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Uova "bazzotte" con miscelanza di sesamo su letto di panelle, bacon croccante e crema di piselli

Il classico uovo bazzotto un po' rivisitato con panatura ai sesami ed aggiunta di panelle.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 4 uova
25 g sesamo bianco
25 g sesamo nero
150 g bacon
300 g piselli
n.3 rametti di timo
n. 12 panelle
100 g farina 00
n.1 porro
fiorellini eduli q.b.
sale e pepe q.b.
olio di oliva q.b.

Preparazione

Preparare le panelle (metodo classico) e il brodo vegetale.

Rosolare il porro (tagliato a rondelle), il bacon (circa la metà) e qualche rametto di timo.

Aggiungere i piselli e coprire con il brodo vegetale preparato precedentemente, lasciare cuocere per circa 10 minuti.

Togliere il bacon e frullare il tutto con un "mixer" ad immersione.

Cuocere l'uovo per circa 5 minuti in abbondante acqua bollente, privarlo del guscio, passare in una pastella di acqua farina e uova e ricoprire con sesamo bianco e nero.

Tagliare il restante bacon a piccole listarelle e scottare in padella rendendolo croccante. Friggere l'uovo e le panelle.

Adagiare le panelle sul piatto, poggiare l'uovo sopra, mettere della crema di piselli sul piatto e finire con il bacon croccante, petali di fiori eduli (commestibili) e qualche goccia di olio extra vergine d'oliva.