MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE001112
Registrata in data 28 Feb 2017 alle ore 16:07
da DOMENICO CICE

Uovo con zuppa di grano, tartufo e croccante di pancetta

Uovo con zuppa di grano, tartufo e croccante di pancetta

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 1 persone

uova 6 pz
grano Chirico 200 g
tartufo nero q.b.
pancetta 100 g
olio e.v.o. q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione

Cuocere le uova a 65°C per 30 minuti; nel frattempo mettere sul fuoco un padellino con uno spicchio d'aglio e del peperoncino e versargli il grano e un po' di brodo vegetale; preriscaldare il forno a 180 °C e mettergli le fettine di pancetta in modo da ottenerle croccanti. Una volta composto il piatto scagliargli il tartufo nero.