

Far figura!

RICETTE DAVIDE SAGLIOCCO FOTO SILVIA POZZATI

Una ricetta semplice da seguire e preparare in poche mosse per portare in tavola un uovo sfizioso, ideale anche per una grande occasione.

Davide Saggiocco,
chef blogger e docente
di Tecnica di Cucina
Professionale presso il
Centro di Formazione
Alberghiero di Roma.



Vellutata di piselli e germogli con uovo Gourmet

PREPARAZIONE 30' | COTTURA 20' | RIPOSO 10'

Consigli per la cottura dell'uovo

La cottura nel sacchettino elimina la possibilità di rottura del tuorlo. Utilizzando questo metodo di cottura, potete cuocere contemporaneamente più uova. Per evitare che parte dell'albume resti attaccato alla pellicola, potete ungerla con un filo di olio.



COSTO (a porzione) €3,00

DIFFICOLTÀ *media*

Ingredienti per 4 persone

4 uova
500 gr di piselli freschi
200 gr di germogli
di piselli
10 gr di germogli
di barbabietola
200 ml circa di acqua
frizzante gelida
20 gr di parmigiano
5 gr di sale
20 ml di olio
extravergine di oliva

Preparazione

Ritagliate un quadrato da circa 20 cm di lato, di pellicola per alimenti (quella per la cottura in microonde). Adagiatelo in una ciotola e sguosciatevi l'uovo. Chiudete con dello spago da cucina e formate un sacchettino. Immergete il sacchettino in acqua bollente e fate cuocere

per tre minuti. Trascorso il tempo di cottura, prelevate il sacchettino, lasciatelo leggermente intiepidire ed eliminate delicatamente la pellicola. Nel frattempo mondate e fate sbollentare i piselli per circa 10 minuti. Scolateli e bloccate la cottura in acqua e ghiaccio, in modo che il colore dei

piselli rimanga ben fermo e brillante. Ponete i piselli in un contenitore e frullateli con un mixer da cucina, aggiungendo gradualmente l'acqua frizzante gelida (il freddo fa incorporare più aria nella crema) e un filo di olio extravergine di oliva, fino a che otterrete una crema liscia e spumosa. Aggiungete,

il parmigiano e salate leggermente.

Presentazione e finitura del piatto

Disponete sul fondo di un piatto la crema di piselli, adagiatevi l'uovo precedentemente cotto in pellicola e decorate con germogli di piselli e germogli di barbabietola.