

**Uovo marinato con
patata affumicata,
marasciuolo
Spirito Contadino
e mandorle**

DOMENICO CILENTI

Domenico Cilenti





Uovo marinato con patata affumicata, marasciuolo Spirito Contadino e mandorle

INGREDIENTI:

4 Tuorli • 2 patate affumicate • **100 g di marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino** • 40 mandorle tritate • 40 g di pane grattugiato • 20 cl di aceto • sale q.b

PROCEDIMENTO:

Far bollire l'acqua aggiungendo l'aceto e il sale. Far cuocere i tuorli per 5 secondi. Scolarli e metterli in congelatore.

Frullare le patate affumicate in precedenza con brodo e olio.

Saltare in padella con aglio e olio dopo aver bollito il marasciuolo.

Impastare i tuorli prima nell'albume e poi nel pane e mandorle.

Friggere e formare il piatto mettendo prima la crema di patate, l'uovo ed infine il marasciuolo. Servire con un filo d'olio.

DOMENICO CILENTI