

“Uovo a secco in ciotola di radice”

EDI DOTTORI



Harold Butler



“Uovo a secco in ciotola di radice”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

2 sedano rapa di piccole dimensioni • 4 uova intere • **200 g di spicchi di carciofini Spirito Contadino** • **100 g di olive dolci pugliesi Spirito Contadino** • 50 g di albumi • 50 g di farina • 100 g di pancetta • olio evo

Procedimento:

Cuocere le uova in forno. Tritare il prezzemolo, tagliare lo scalogno e far appassire il tutto in un pentolino con olio d'oliva. Aggiungere i carciofi, le patate, la panna il latte e il brodo. Portare il tutto a cottura e frullare.

Per la cialda di olive frullare le olive dolci con gli albumi e la farina, stendere e cuocere in forno a 130° per 30 minuti. Cuocere la pancetta in una padella antiaderente.

Dividere in due parti il sedano rapa e scavarne una metà per creare una ciotola. Adagiare nella ciotola di sedano rapa le uova precedentemente cotte e decorare con la pancetta ridotta in polvere e le chips di olive dolci pugliesi.

EDI DOTTORI