

N'uevo com'era

LUIGI NARDELLA

Luigi Nardella



N'uevo com'era

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 uova • **400 gr di germogli di torzella di campo Spirito Contadino** • granella di pane • 1 spicchio d'aglio
• sale, olio evo e peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO:

Cuocere l'uovo in acqua a 64° per 45 minuti. Sbollentare i germogli di torzella per 7/8 minuti, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il colore. Ripassare la verdure in padella con olio aglio e peperoncino, successivamente passarla al cutter per ottenere una crema. Impiattare creando un fondo con la crema di germogli di torzella, disporre l'uovo al centro e guarnire con la granella di pane.

LUIGI NARDELLA