

UOVA ONSEN D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO SU UN LETTO DI SPINACI CON TARTUFO

Ricetta per 4 porzioni

4 uova svizzere d'allevamento all'aperto della regione

Fleur de Sel

Pepe nero dal macinino

Tartufo fresco svizzero

400 g di spinaci novelli a foglie

Olio oliva

50 g di cipolle tritate

20 g di aglio tritato

Lavare gli spinaci, scolarli e, poi, sbollentarli in acqua bollente.

In una padella, imbiondire brevemente la cipolla e l'aglio con un po' di olio di oliva. In seguito, aggiungere gli spinaci e terminare la cottura a fuoco lento.

Versare l'acqua per la cottura sottovuoto.

Portare la cottura sottovuoto alla temperatura di 64,5 °C.

Porre le uova nell'acqua accuratamente.

Coprire con un coperchio e attendere esattamente 45 minuti.

Rompere le uova nella parte centrale con un coltello affilato.

Poi, adagiarle singolarmente su un letto di spinaci.

Condire le uova con pepe e Fleur de Sel. Infine, guarnire con una grattata di tartufo fresco.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati