

L'UOVO E LA PATATA

Ricetta di *Giovanna Polini*

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 patate di Rovetta medie
2 uova "Paolo Parisi"
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
una noce di burro
1 cucchiaino di aceto bianco
Prezzemolo tritato
Olio EVO del lago d'Iseo
Sale e pepe q.b.



PREPARAZIONE

Bollite le patate, nel frattempo grattugiate il formaggio e tritate il prezzemolo finemente. Quando le patate sono cotte schiacciatele con la forchetta e mantecare con il burro, il formaggio e il prezzemolo - sino a ottenere un composto liscio ma non troppo. In un pentolino alto e stretto, portate a bollire l'acqua, aggiungete l'aceto, poco sale e create un vortice in cui farete cadere delicatamente l'uovo precedentemente sgusciato in una tazza.

Contate fino a 60 e togliere delicatamente.

Con un coppa pasta mettete in forma la schiacciata di patate, adagiatevi sopra l'uovo, condite con sale, pepe e un filo di olio evo. Decorate a piacere; io ho usato il prezzemolo.