

## UOVA IN CAMICIA CON ASPARAGI, SPUMA FRESCA E LA LORO ARIA

### INGREDIENTI (per 4 persone)

4 uova bianche livornesi  
2 mazzi di asparagi  
100 gr di albume crudo d'uovo  
1 cucchiaino di lecitina di soia  
1 cucchiaio di aceto bianco  
Sale nero di Cipro  
Olio EVO q.b.  
Olio profumato al tartufo



### PREPARAZIONE

Lavate gli asparagi. Tagliateli in lunghezza, separando le punte dal resto della corteccia. Sbianchite un paio di minuti le punte in acqua bollente salata. Lasciate asciugare in un panno di carta assorbente.

Nella stessa acqua, lasciate cuocere i gambi per una ventina di minuti. Con una schiumarola, trasferiteli nel bicchiere del frullatore, aggiungete un po' d'acqua di cottura, frullando alla massima velocità, sino a ridurre tutto in crema. Filtrate con un colino le parti fibrose e tenete da parte 100 gr che utilizzerete per la spuma e i restanti per creare l'aria.

In un pentolino in teflon, scaldate un filo d'olio EVO e ripassate gli asparagi. Aggiungete un cucchiaino di olio ai tartufi, coprite con un coperchio e tenete in caldo.

Trasferite la crema d'asparagi restante in un becker e aggiungetevi una tazzina d'acqua e un cucchiaino di lecitina di soia. Frullate qualche minuto con un minipimer avendo cura a dare aria. Levate mano a mano e tenete da parte la schiuma che si formerà in superficie.

Trasferite i 100 gr di crema di asparagi – tiepida o fredda – e i 100 gr di albume in un sifone che monterete come da filmato e tenete da parte.

In un pentolino alto e stretto, portate a bollire l'acqua, aggiungete l'aceto, poco sale e – con una frusta da cucina - create un vortice in cui farete cadere delicatamente l'uovo precedentemente sgusciato in una tazza.

Contate fino a 60 e togliere delicatamente.

Impiattate, sifonando sul fondo del piatto la spuma di asparagi, adagiandovi gli asparagi interi, posando l'uovo e decorando con un cucchiaino di *aria*. Completate con una spolverata di sale nero di Cipro.