

## UOVA IN CAMICIA CON ASPARAGI E TARTUFO BIANCHETTO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

4 uova bio  
1 mazzo asparagi bio  
40 g tartufo bianchetto  
2 patate  
olio EVO/sale q.b.  
aceto di vino bianco q.b.



### PREPARAZIONE

Lavate e asciugate gli asparagi, eliminando la parte dura e coriacea dal gambo. Cuoceteli a vapore per 20 minuti. Tagliateli a losanghe, ricavando da ciascuno 3/4 pezzi. Lasciate insaporire in padella con un filo d'olio. Tenete in caldo.

Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, immergetele in un pentolino con acqua fredda salata e bollite per 10 minuti; scolate e schiacciate con uno schiacciapatate. Ammorbiditele con un filo d'olio. Tenete in caldo.

Passate alla preparazione dell'uovo in camicia: in un pentolino alto e stretto, portate a bollore l'acqua, aggiungete una spruzzata d'aceto, poco sale e abbassate la fiamma. Con una frusta da cucina create un vortice in cui farete cadere delicatamente l'uovo precedentemente sgusciato in una tazza. Contate fino a 70 e togliete. I segreti per ottenere una *camicia* perfetta sono 2: utilizzare un pentolino dal diametro stretto (14/15 cm) e scegliere uova bio freschissime. Con questi accorgimenti, non potrete sbagliare!

Impiattate, posizionando sul fondo la purea di patate, proseguite con uno strato di gambi d'asparago, adagiatevi sopra l'uovo e decorate con le punte degli asparagi. Lucidate con un filo d'olio e una presa di sale. Affettate qualche lamella di tartufo e servite. Perché l'eccellenza sta nella semplicità!