

TUORLO D'UOVO FRITTO, ASPARAGI E CIALDA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 tuorli d'uovo freschissimi
pangrattato q.b.
olio di semi d'arachide
400 g di patate a pasta gialla
250 g di asparagi
500 gr di parmigiano reggiano
olio EVO
sale q.b.



PREPARAZIONE

Prendete dei pirottini da muffin e cospargeteli sul fondo di pangrattato. In ciascuno di essi, fate una leggera pressione con il dito al centro, in modo che quando appoggerete il tuorlo, rimarrà facilmente al centro.

In una bacinella, rompete singolarmente le uova.

Utilizzate un separa-tuorlo per dividere tuorlo da albume, ripetendo l'operazione per ogni singola porzione. Il vantaggio del separa tuorlo è che rosso e bianco saranno divisi in maniera "chirurgica", inoltre, non rischierete di rompere (e quindi sacrificare) neppure un uovo!

"Risucchiate" i tuorli e riponeteli nei pirottini. Ricopriteli con abbondante pan grattato e lasciate riposare in frigo per 4/5 ore.

Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, immergetele in una casseruola con acqua fredda salata. Bollite per 10 minuti, scolate e schiacciate con uno schiacciapatate. Ammorbiditele con una noce di burro e tenete in caldo.

Preparate la cialda di parmigiano, grattugiando il formaggio e riponendolo in una padella antiaderente calda. Appiatti telo con una paletta e lasciate dorare. Al momento opportuno, giratelo e – a cottura terminata – lasciate riposare su un foglio di carta forno.

Pulite gli asparagi, eliminando la parte più coriacea dai gambi e ricavando le punte: cuocete al vapore queste ultime per 10 minuti, mettendole in acqua e ghiaccio per mantenerne il verde brillante.

Poco prima di servire, saltateli in una padella con poco burro e salate.

Tagliate i gambi a tocchetti e lessateli nella stessa acqua delle patate – nel frattempo scolate – in modo da sfruttarne gli amidi. Lasciate bollire circa trenta minuti e poi frullate per qualche minuto, aggiungendo una piccola parte dell'acqua di cottura e un cucchiaino d'olio EVO. Trasferite in un sac-à-poche.

Trascorso il tempo necessario, friggete i tuorli: eliminate il pangrattato eccedente, ponete uno alla volta i tuorli panati su un ragno, e friggete in olio di semi d'arachide a 175° per un massimo di 30 secondi, lasciando infine scolare su un foglio di carta assorbente.

Impiattate, coppando sul fondo la patata schiacciata, proseguendo con la crema di asparagi e adagiando il tuorlo d'uovo. Rifinite con qualche punta di asparago e – a piacere – con qualche germoglio.