

TUORLO MARINATO, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO ESTIVO

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 tuorli d'uovo
300 g di sale fino
300 g di zucchero bianco
4 fette di pane in cassetta
(per la fonduta)
250 ml panna fresca liquida
100 g di parmigiano reggiano
(per la salsa al tartufo)
70 g di Tartufo estivo – *Tuber aestivum* Vitt.
olio EVO, sale, pepe, aglio in polvere, pasta d'acciughe q.b.



PREPARAZIONE

Preparate la salsa di tartufi, se riuscite, con un giorno di anticipo. Pulite i tartufi sotto l'acqua corrente, spazzolandoli, e asciugateli delicatamente con un canovaccio.

Grattugiatene 50 g e aggiungete l'olio e gli altri ingredienti. Dovrete ottenere una consistenza simile a quella del pesto. Coprite con della pellicola e riponete in frigo sino al suo utilizzo.

Dedicatevi ai tuorli marinati: Preparate una miscela di sale bilanciato, mescolando sale e zucchero. Prendete dei pirottini e cospargeteli sul fondo di sale bilanciato. 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 sale bilanciato e lasciate riposare in frigo per 5 ore.

Appiattite con un mattarello le fette di pane in cassetta e ritagliatele con un coppapasta tondo di circa 15 cm.

Tostate in forno a 180° per 5 minuti.

In una casseruola, sciogliete a fuoco basso il parmigiano grattugiato e la panna.

Lasciate rapprendere e mantenete in caldo.

Impiattate, come da immagine, posizionando sul fondo il pane tostato che spennellerete con la salsa di tartufo; rovesciatevi sopra la fonduta di parmigiano, e posizionatevi al centro un tuorlo marinato. Rifinite con qualche lamella di Tartufo estivo.