

UOVA AL (FINTO) CIAREGHINO

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 tuorli d'uovo freschissimi
pangrattato q.b.
olio di semi d'arachide
100 g di parmigiano reggiano
burro



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.

Montate con una frusta gli albumi e il parmigiano.

Al momento del servizio, cuocete in una padella antiaderente gli albumi, sino a ottenere una croccante crosticina sul fondo.

Trascorso il tempo necessario, frigate i tuorli: eliminate il pangrattato eccedente, ponete uno alla volta i tuorli panati su un ragno, e frigate in olio di semi d'arachide a 175° per un massimo di 20 secondi, lasciando infine scolare su un foglio di carta assorbente.

Impiattate, posizionando sul fondo l'albume soffice al parmigiano e sopra il tuorlo d'uovo fritto. Abbellite a piacere con fili e fiori di erba cipollina.