

LE RICETTE DEI SOGNATORI DEL GUSTO

DI ISIDE & ROMANO



UOVO SPUMOSO DAL TUORLO CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone

- uova n° 2
- farina
- pan grattato
- asparagi
- olio
- sale

Procedimento

Stufare gli asparagi poi frullarli e ottenere una crema .

Montare un albume con un pizzico di sale quindi dare una forma con uno stampo e cuocere al vapore. A parte impanare il tuorlo passandolo nella farina poi nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato friggere in abbondante olio caldo.

Montare il piatto in una fondina mettendo sul fondo della crema di asparagi ed un filo d'olio poi la meringa salata cotta al vapore ed infine il tuorlo croccante.