



L' uovo poche` in zuppeta d` orzo, birra e carciofi con spuma di parmigiano

Chef Clelia Guidotti

Ingredienti per 4 persone:

- n 8 uova
- Viola Bionda 5.6, 500cl
- Viola Rossa 6.6, 500cl
- Sale e pepe q.b.

Immergere le uova nella birra 6.6 per 48h

Cottura:

Portare ad ebollizione la birra, creare un vortice con un cucchiaio ed immergere le uova sgusciate per alcuni minuti mantenendo una lieve ebollizione. Scolare e mantenere al caldo.

- Viola Bionda 5.6, 500cl
- Orzo perlato 120gr
- Cipolla tritata 40gr
- 1 spicchio d` aglio
- Carciofi a julienne 150gr
- Parmigiano Reggiano 50gr
- Burro 50gr
- Cappuccio rosso julienne 150gr
- Prezzemolo 0,10gr
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

tostare la cipolla e la verza in una casseruola con un filo d`olio evo, unire l`orzo e brillarlo alcuni minuti. Portare a cottura aggiungendo la birra a temperatura ambiente. Salare leggermente. Saltare velocemente i carciofi con uno spicchio d` aglio, sfumarli con la birra e unirli all`orzo. Mantecare con burro e parmigiano e prezzemolo.

Spuma di parmigiano:

- Panna 500gr
- Parmigiano 300gr
- Sale
- Sifone
- Cariche 2

Procedimento:

Portare la panna ad 80 gradi nel Bimby, unire in parmigiano e mettere a massima potenza per alcuni minuti. Versare nel sifone, riempire con le cariche e tenere in caldo.

Aria al prezzemolo:

- Vellutata al prezzemolo 200cl
- Lecitina di soia 3gr
- Acqua gas
- Mini pimer ad immersione

Procedimento:

Intiepidire la vellutata, sciogliere la lecitina ed unire l`acqua gasata. Creare una spuma con il mini pimer ad immersione.

Composizione del piatto:

Adagiare al centro del piatto la zuppeta, unire l`uovo e versare la spuma di parmigiano ai lati. Condire con sale, pepe ed adagiare l`aria di prezzemolo nel piatto e decorare a piacere.