

L'UOVO BIANCO DI ALESSANDRO VAREGIO IN CAMICIA
CON CREMA DI PATATE DELLA VAL VARAITA, SALSA ALL'UOVO
E TARTUFO BIANCO D'ALBA

Ingredienti:

uova bianche di Alessandro Varesio

Per la crema di patate:

1,5 kg patate di montagna

1 litro d'acqua

75 g burro

150 g latte

15 g sale

Per la salsa:

160 g succo di limone

160 g vino bianco

160 g aceto di vino bianco

40 g scalogno

10 g pepe nero in grani

1 pz alloro

1 l panna

16 g dragoncello

7 gocce di tabasco

240 g tuorlo

sale maldon q.b.

Procedimento:

Cuocere le uova in acqua bollente con l'aggiunta di un pochino di aceto per 2 minuti e mezzo.

Tenere da parte facendo attenzione a non rompere l'albume.

Per la crema di patate:

far bollire le patate in abbondante acqua salata, poi inserire nel frullatore le patate bollite con tutti gli altri ingredienti.

Per la salsa:

in un contenitore mettere il dragoncello in infusione nella panna per 1 notte, in un tegame mettere lo scalogno pulito e tagliato finemente, il vino bianco, il succo di limone, il pepe e l'alloro. Mettere sul fuoco e cuocere finché tutti i liquidi non saranno evaporati completamente, quindi aggiungere la panna con il dragoncello e salare, continuare a cuocere per circa 20 minuti a fuoco moderato. Filtrare il tutto e quando la panna raggiunge una temperatura di circa 82° aggiungere i tuorli e il tabasco moto velocemente poi setacciare nuovamente.

Per il crumble di pane:

ammollare il pane, strizzarlo bene e farlo scolare in una teglia forata. Mettere il pane in una teglia con olio e sale poi essiccare in forno tutta la notte a 90°C.

Rompere con il batticarne o con una passata in frullatore.

Impiattare disponendo la crema di patate sulla base del piatto, la granola di pane e infine l'uovo coperto con la salsa.

A piacere aggiungere lamelle di tartufo bianco d'Alba.