

Uovo in camicia

spaghetti di zucchine, topinambur al forno
con salsa alla curcuma

Ingredienti

1 uovo
1 radice di curcuma
zucchina
1 topinambur medio
sale grosso qb
1 spicchio di aglio
20 gr di olio d'oliva
2-3 rametti di timo
aceto di vino bianco qb



spaghetti di
zucchine



Preparazione

- Sbucciare e centrifugare le radici di curcuma, mettere il succo in un pentolino, cuocerlo leggermente per evitare che si ossidi. Allungarlo con poca acqua e metterlo in un recipiente stretto e con i bordi alti in modo che il liquido possa coprire completamente le uova in camicia. Lasciare marinare le uova per una notte in frigo.
- Per le uova in camicia salare abbondantemente dell'acqua acidulata, una volta a bollire cuocere l'uovo in camicia per 2 minuti circa, creando un vortice, in modo che il tuorlo resti liquido.
- Cuocere il topinambur in forno, in una teglia, appoggiato su un letto di sale grosso. Infornare a 165/170 gradi per circa un'ora.
- Tagliare la zucchina con la lama liscia della mandolina ottenendo delle fette alte circa 0,5 cm. Senza usare la parte bianca e centrale. Tagliare al coltello le fette in modo da ottenere degli spaghetti di zucchine. Saltare gli spaghetti di zucchine in padella, con burro, aglio e timo, tenendoli al dente.
- Per finire il piatto prelevare le uova dalla marinatura, scolare e appoggiarle in una teglia e rigenerarle in forno a 120 gradi.
- Completare il piatto con gli spaghetti di zucchine saltati, uovo in camicia, topinambur caldo leggermente schiacciato, un filo d'olio e sale Maldon.

hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#