



UOVA AL VAPORE CON FONDUTA AI FORMAGGI DI MALGA E SPECK CROCCANTE

Ingredienti:

Per 4 persone:

4 uova

acqua

aceto

100 gr speck

per la fonduta:

50 gr di burro

50 gr di farina

500 gr di latte

100 gr di Trentingrana

sale e pepe

Preparazione:



Portare a bollore 2 lt di acqua con 2 cucchiari di aceto bianco, mescolare l'acqua con un cucchiaino, spaccare le uova ed immergerle una alla volta, quando cotte toglierle e metterle su un vassoio con carta assorbente.

Mettere in padella il burro, una volta sciolto aggiungere la farina, mescolare bene, quindi aggiungere il latte; amalgamare fino a quando inizia ad addensare e aggiungere il formaggio, continuare a girare fino al completo scioglimento del Trentingrana, quindi salare e pepare a piacere.

Tagliare lo speck a listarelle, arrostarlo in padella antiaderente con un filo d'olio. Adagiare l'uovo al centro del piatto, nappare con la fonduta e guarnire con lo speck croccante.