



UOVO IN CAMICIA CON FONDUTA DI NOSTRANO DI MALGA STAGIONATO E SPECK CROCCANTE

Ingredienti:

per 4 persone:

4 uova
acqua
aceto

100 gr speck

per la fonduta:

50 gr burro di malga

50 gr farina

500 gr latte

100 gr nostrano di malga
stagionato

sale

pepe



Preparazione:



Portare a bollore 2 lt di acqua con 2 cucchiari di aceto bianco, mescolare l'acqua con un cucchiario, spaccare le uova e immergerle una alla volta; una volta cotte toglierle e posarle 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 mescolare fino al completo scioglimento del formaggio, quindi salare e pepare a piacere. Tagliare lo speck a listarelle, arrostitirlo in una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva. Adagiare l'uovo al centro del piatto, nappare con la fonduta e guarnire con lo speck croccante.