

UOVO *POCHÈ*, MAIONESE DI ASPARAGI E SBRISOLONA AL TRENTINGRANA

Ingredienti:

Per la maionese agli asparagi:

40 g di tuorlo

40 g di centrifuga di asparagi

150 ml di olio EVO monocultivar varietà Casaliva

80 ml di olio al prezzemolo

20 cl di succo di limone

2 g di xantana

2 asparagi tagliati a *bronoise*

3 g di sale fino

1,5 g di pepe bianco

Per l'olio al prezzemolo:

250 ml di olio di semi

100 g di prezzemolo

Per la sbrisolona al Trentingrana:

75 g di farina 200 W

25 g di farina di nocciole

50 g di Trentingrana

50 g di burro pomata

1 tuorlo

3 g di sale Maldon

0,8 g di pepe nero di Sarawak

Per l'uovo *pochè*:

1 uovo



Preparazione:

Per la maionese agli asparagi: emulsionare il tuorlo con la centrifuga, poi aggiungere gli olii a filo ed infine il succo di limone. Legare con la xantana e completare con gli asparagi a *bronoise*, sale e pepe.

Per l'olio al prezzemolo: sbianchire per alcuni istanti il prezzemolo in acqua bollente, raffreddarlo in acqua e ghiaccio; strizzare bene e mixare in un termomix per 10 minuti a 50°C con l'olio. Passare il tutto con un'etamina all'interno di un contenitore ghiacciato.

Per la sbrisolona al Trentingrana: impastare gli ingredienti come una pasta frolla. Lasciar riposare, poi stendere e cuocere per 6 minuti a 180°C.

Per l'uovo *pochè*: cuocere l'uovo nel guscio per 15 minuti a 70°C. Rompere il guscio delicatamente e conservare l'uovo in un'acqua alla stessa temperatura.

