OLIO CUORE

Uovo in olio cottura con polenta di Storo e fonduta di taleggio e tartufo



Ingredienti

- Uova biologiche 26/28 g uno a persona
- **Olio di Mais Cuore** l. 0,5
- Scodelline domopack 6 di dimetro n. 4 cm
- Polente di Storo g 60
- Latte g 120
- Taleggio semi stagionato g 100
- Panna g 40
- Farina di riso g 20
- Tartufo bianco o nero (a seconda della stagione) g 10

- **Persone: 4**

https://www.youtube.com/embed/5F3-jrVWQi0?rel=0

Preparazione

Cominciare preparando la fonduta: in una casseruola aggiungere l'**Olio di Mais Cuore** e stemperarvi la farina con una frusta. Unirvi il latte e la panna precedentemente riscaldati e infine, aggiungervi il taleggio tagliato a pezzetti. Far cuocere il tutto a fuoco lento per 20 minuti. Salare e pepare a fine cottura. Coprire la fonduta con della pellicola e mantenerla al caldo a bagnomaria.

Passare poi alla cottura della polenta con il metodo classico per 45 minuti. Una volta pronta, conservarla in caldo a bagnomaria.

Infine preparare l'uovo. Per esaltarne al massimo le qualità, si userà il metodo dell'olio cottura: versare l'**Olio di Mais Cuore** nelle scodelline d'alluminio riempiendole per due terzi. Dividere il tuorlo dall'albume e versare il primo nell'olio. Cuocere il tutto in forno per 55 minuti a 58 gradi.

Concludere con l'impiattamento: posizionare la polenta sul fondo del piatto utilizzando un coppa pasta, sovrapporre la crema di taleggio e posizionare al centro l'uovo accuratamente scolato. Arricchire il piatto con lamelle di tartufo bianco o nero secondo la stagionalità.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico