

Novo Impanato con Cialda di Parmigiano

Il piatto rappresenta la storia del Podere Cristina, la voglia di valorizzare una materia prima come l'uovo, che troppo spesso non viene considerato come elemento in grado di differenziarsi per qualità e sapore.

È una ricetta classica, l'uovo in camicia, a cui, Ivano, lo chef del Podere Cristina, ha abbinato le tradizioni del territorio circostante, grazie alla cialda e alla crema di parmigiano reggiano.

Il tutto insaporito dalle erbe coltivate nel Podere.

Difficoltà



Tempo

20 minuti

Porzioni

1 persona

Ingredienti

- Uovo 1
- Pan Grattato 100 gr
- Parmigiano Reggiano Bio 50 gr
- Ortiche Selvatiche
- Erbe
(timo, prezzemolo, maggiorana e finocchietto)
- Panna 100 gr

Preparazione

1. Su un foglio di carta da forno realizzare con il parmigiano reggiano grattugiato una piccola cialda del diametro di circa 10 cm.
2. Scaldare in microonde per circa un minuto. Staccare poi la cialda, una volta raffreddata, dalla carta da forno.
3. Pulire le foglie di ortiche sotto l'acqua fredda e poi immergere in acqua bollente (già salata) e lasciare bollire per qualche minuto.
4. Riscaldare dell'acqua in una pentola e aggiungere mezzo bicchiere di aceto.
5. Aprire il guscio dell'uovo, far cadere tuorlo e albume direttamente nell'acqua bollente e lasciar bollire per qualche minuto.
6. Con un mestolo da cucina recuperare l'uovo e spennellarlo con olio d'oliva. A seguire impanarlo con il pane grattugiato a cui si è aggiunto il trito di erbe aromatiche.
7. Sciogliere il parmigiano grattugiato nella panna a fuoco lento. Continuare a mescolare qualche minuto fino a quando non sarà pronta la crema di parmigiano.



FOODSCOVERY

Sapori autentici regionali, dal produttore a casa tua

Foodscovery è un mercato online che ti permette di ordinare prodotti icona della gastronomia regionale direttamente dai contadini, pescatori, allevatori, trasformatori, piccoli produttori più rappresentativi della tradizione locale saltando tutti i passaggi della distribuzione tradizionale. La vendita è diretta tra produttore e consumatore (anche a migliaia di chilometri di distanza!)

WWW.FOODSCOVERY.IT