

Battuta di Fassone Piemontese con brunoise di cardo gobbo di Nizza Monferrato e uovo croccante

Ingredienti:

Scamone di Fassone
Piemontese

Cardo gobbo di Nizza
Monferrato

Tuorlo d'uovo

Tartufo nero

Panne grattugiato

Pancarrè

Prezzemolo riccio
Timo

Olio extra vergine di
oliva

Sale fino



Preparazione:

Pulire e nettare i cardo, portare a ebollizione dell'acqua salata e cuocere i cardo in essa per circa 20/25 minuti, scolare e raffreddare .

In un contenitore mettere la metà del pan pesto , adagiarsi sopra il tuorlo d'uovo e ricoprirlo con l'altra metà del pan pesto, far asciugare per circa 2 ore.

Battere al coltello la carne e condirla con sale e olio extra vergine di oliva.

Tagliare a brunoise il cardo e farlo saltare in una padella con olio ed uno spicchio d'aglio.

Con l'aiuto di un matterello schiacciare leggermente il pancarrè e tagliarlo a triangolo , far dorare in padella con poco olio.

In un pentolino far scaldare l'olio di semi e in esso friggere il tuorlo d'uovo per circa 30 secondi , il tempo necessaria a far formare una crosta croccante.

Su un piatto posizionare un coppapasta e riempirlo per tre quarti con la battuta sopra di essa porre uno strato di brunoise di cardo ed in ultimo appoggiare l'uovo .

Decorare con le erbe aromatiche ed il pane croccante , cospargere di tartufo nero e olio extravergine di oliva.