

## Uovo pochè, crema di pecorino, verdure arrosto e crumble di pane



### Ingredienti (4 persone):

1 uovo di gallina fresco  
70 g di pecorino  
30 g di panna fresca  
1 cipolla rossa  
50 g di pane raffermo  
1 spicchio di aglio  
1 foglia di alloro  
olio Evo  
sale Maldon  
aceto bianco  
sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Tostare il pane raffermo in un pentolino con poco olio, lo spicchio di aglio schiacciato e la foglia di alloro, il pane deve essere dorato e croccante, mettere da parte.

Tagliare la cipolla a spicchi e mettere a cuocere in forno preriscaldato a 180° ventilato per una quarantina di minuti o perlomeno finchè non saranno “bruciacchiate” nella parte superiore.

Sciogliere il pecorino con la panna fresca in un pentolino facendo attenzione nel non scaldarlo troppo magari servirsi dell’aiuto di un mixer ad immersione per rendere la crema più liscia e mettere da parte.

Aprire l’uovo in una ciotolina e portare a bollire un pentolino d’acqua salata.

Versare mezzo bicchiere di aceto nell’acqua, spegnere la fiamma e con l’ aiuto di un cucchiaio formare un vortice all’interno del pentolino quindi versare al centro l’uovo e riaccendere la fiamma al livello più basso. Cuocere per 2 min e con un mestolo forato scolare l’uovo.

Servire in una fondina con la crema di formaggio sul fondo, l’uovo pochè al centro con due cristalli di sale maldon, gli spicchi di cipolla e il crumble di pane.



Scopri le altre ricette [www.fratellipinna.com](http://www.fratellipinna.com)