



Uovo trasparente Giallo minimal: l'innovazione applicata ad un piatto della tradizione

Rendere trasparente un uovo senza cuocerlo e creare una carbonara destrutturata tono su tono: nasce l' Uovo trasparente Giallo minimal.



Uovo trasparente Giallo Minimal (Foto © Matteo Muraro).

Il minimalismo e la geometria ridisegnano un piatto della tradizione: la carbonara. Il **Giallo minimal** nasce da un esperimento divertente che consiste nel **rendere trasparente un uovo senza cuocerlo**. Una carbonara destrutturata tono su tono dove la presenza del giallo è presente in maniera innovativa”.

Sempre nell'ottica di una **cucina per intolleranti**, ho scelto spaghetti di riso senza farine lavorate.

Matteo Muraro
www.foodchefintolerance.it

Ricetta

Categoria: antipasti

Difficoltà: alta

Costo: medio

Dosi: per 4 persone

Tempo di cottura: 5 ore

Tempo totale di preparazione: 5 giorni

Forno preriscaldato: no



Vino consigliato: Lambrusco secco.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova di media grandezza;
- 150 grammi di spaghetti di riso;
- 500 ml di aceto di mele;
- 5 grammi nero di seppia;
- 4 fette di guanciale tagliato spesso;
- 1,5 grammi di agar agar;
- 150 ml di olio extravergine di oliva;
- 4 grammi di lecitina di soia;
- 10 ml di succo di limone;
- 250 ml di olio di riso;
- 150 grammi di Parmigiano reggiano 36 mesi.

Preparazione

Abbatte le uova in freezer a -25° per 72 ore circa. Immergere l'uovo con guscio nell'aceto di mele per 48 ore (utilizzare un bicchiere alto e largo). Trascorso il tempo necessario, immergerlo in acqua per circa 4 ore per poi sciacquarlo un'ulteriore volta sotto l'acqua corrente fino a renderlo trasparente.

Marinare il guanciale con il nero di seppia, olio EVO e una goccia di succo di limone per circa mezz'oretta.

Cuocere gli spaghetti di riso a bassa temperatura (65° per circa 30 minuti) cercando di formare una striscia di spaghetti sovrapposti l'un l'altro larghi circa 5 cm e 20 cm di lunghezza, a seconda del piatto di portata.

Portare a ebollizione 100 ml di olio con 100 di acqua, aggiungere agar e lecitina di soia. Lasciar raffreddare in frigo per un'ora.

Riempire una siringa e lasciar cadere il prodotto in olio di riso precedentemente raffreddato; così facendo si formerà all'istante il caviale di olio EVO. Scolarle dall'olio di riso e asciugarle con panno carta assorbente.

Preparare in un padellino antiaderente la cialda di parmigiano, mettendo sul fuoco solo ed esclusivamente il formaggio precedentemente grattugiato aiutandosi con una forma ovale, cuocere a fiamma viva per circa 1 minuto, lasciar raffreddare e togliere la cialda dalla padella.

Il tocco in più

Procedere a montare il piatto adagiando una fetta di guanciale marinato, collocare sopra per lo

stesso verso gli spaghetti di riso, l'uovo trasparente in fondo al piatto, la cialda di Parmigiano sopra all'uovo ed una cucchiaino di caviale di olio a lato.

Data di creazione

04/07/2016

Autore

redazione