

# UOVO CONFIT, SPUMA DI PATATE DI PIETRALUNGA, TARTUFO

di Alessandro LESTINI. Chef, imprenditore, docente in corsi di formazione



## Ingredienti

250 gr di patate novelle di Pietralunga

180 gr di panna fresca o crema di latte

400 gr di olio di semi

4 tuorli

Tartufo estivo di Gubbio

Cenere di verdure di recupero

Uno spicchio d'aglio

Un rametto di rosmarino

Sale grosso q.b.

Pepe nero da macinare q.b.

## Preparazione

Mettere le patate all'interno di un contenitore con del sale grosso per una cottura sotto sale.

Cuocere in forno a 180° per circa un'ora così da ottenere delle patate bollite.

Mettere le patate bollite all'interno di un frullatore con 180 gr di panna o crema di latte, olio EVO fino ad ottenere una crema perfettamente liscia.

Mettere la crema ottenuta dentro ad un sifone da cucina.

Porre il sifone a bagnomaria per 15 minuti senza la carica in acqua di 70°/80°.

Cuocere un tuorlo sott'olio a bagnomaria per 20°.

Adagiare la spuma sul fondo del piatto, mettere il tuorlo al centro del piatto, ricoprire l'uovo con la spuma e aggiungere una cenere vegetale ottenuta recuperando le bucce di varie radici essiccate e frullate.

Grattugiare il tartufo sulla spuma.