

L'Uovo alla Carbonara

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

*8 uova fresche
3 dl di panna
150 g di pancetta maremmana stagionata
olio extravergine d'oliva e sale*

Per la crema al pecorino

*200 g di panna
70 g pecorino
2 uova e sale*

Per la guarnizione

*200 g di fette sottili di pane tostato
erba cipollina*

Cuocere, in una padella antiaderente, quattro uova con un filo di olio; quindi frullarle con la panna, aggiustare di sale e passare al setaccio fine. Riempire un sifone con il composto ottenuto e inserire una carica d'aria compressa.

Poco prima di servire disporre al centro di quattro piccole fondine i tuorli delle uova rimaste; cuocere in forno a 120° C per pochi secondi, prestando attenzione a non far coagulare i tuorli.

Per la crema al formaggio frullare il pecorino grattugiato con la panna, le uova, una presa di sale e cuocere a bagnomaria fino a fare addensare gli ingredienti. Ricoprire ogni tuorlo con cubetti di pancetta, sifonare un poco di schiuma e un filo d'olio; guarnire con un pizzico d'erba cipollina tritata.

Accompagnare con crostini di pane tostato e la crema al pecorino.