



OVETTO IN CROSTA DI POLENTA CON PORCINI E SPECK CROCCANTE

Ricetta di Paolo Donei

Per 4 persone:

5 uova

400 g di porcini freschi

300 g di Puzzone di Moena

200 ml di panna fresca

100 g di pasta sfoglia

100 g di farina di mais per polenta

100 g di farina 00

100 ml di aceto di vino bianco

100 ml di olio extravergine di oliva

100 g di Speck

100 g di foglie di spinaci

1 spicchio di aglio

Erbe aromatiche (timo, rosmarino)

Olio di oliva per la frittura

Burro

Sale

Portare a ebollizione un litro di acqua con l'aceto e un pizzico di sale. Abbassare la fiamma e cuocere quattro uova poché, una alla volta (circa 3 minuti ciascuno), scolarle e immergerle per pochi secondi in acqua fredda per fermarne la cottura. Far asciugare su carta da cucina.

Nel frattempo, pulire i funghi con uno spazzolino e un panno umido per eliminare ogni residuo di terra. Tagliarli a fette e farli saltare in una padella con del burro, lo spicchio d'aglio, il timo e il rosmarino.

Rimuovere e tenere in caldo. Lavare gli spinaci e farli saltare nello stesso burro utilizzato per cuocere i porcini. Tenere in caldo. Preparare una fonduta portando a ebollizione la panna con il formaggio tagliato a pezzetti. Tenere in caldo su un bagnomaria. Tagliare la pasta sfoglia in quattro strisce lunghe e avvolgerle su dei coni o tubi per cannoli in acciaio formando delle spirali. Cuocere in forno a 180 °C per 8 minuti. Tagliare lo Speck a julienne e farlo rosolare in padella finché non sarà ben croccante. Rimuovere con un mestolo forato e far asciugare su carta da cucina. Passare le uova poché nella farina bianca, nell'uovo sbattuto e, alla fine, nella farina per polenta. Friggerle nell'olio ben caldo in modo che la crosta risulti ben croccante e il tuorlo ancora crudo e liquido.

Presentazione

Adagiare sul piatto un cucchiaino di spinaci, aggiungere uno strato di porcini trifolati, nappare con la fonduta, sormontare con l'uovo e decorare con una spirale di pasta sfoglia e dadini di Speck croccante.

