

# AEG

## UOVO POCHÈ, POLVERE DI CAFFÈ, MELA E CREMA DI ZUCCA

di Davide Oldani

### Ingredienti

#### Uovo

4 uova

50 ml. aceto di vino bianco

#### Crema

200 g. zucca Delica pulita e tagliata in piccoli pezzi

40 ml. olio extra vergine d'oliva

#### Mela

4 fette di mela verde

30 g. zucchero semolato

#### Finitura

3 g. polvere di caffè

### Per 4 persone

- Uovo:** in una casseruola far bollire l'acqua con l'aceto, abbassare il fuoco, con un cucchiaino creare un vortice e unire le uova precedentemente aperte in un bicchiere. Cuocere per 3 minuti, scolare e far freddare.
- Crema:** pulire e tagliare la zucca in piccoli pezzi, metterla in un sacchetto sottovuoto e cuocerla per 40 minuti in forno a vapore (100% vapore a 100°). Toglierla dal sacchetto, frullare e filtrare. Regolare di sale e olio extravergine d'oliva.
- Mela:** in una padella far caramelizzare lo zucchero, unire le mele e cuocere fino a doratura. Tenere da parte.
- Finitura:** disporre la crema al centro dei piatti, poi la mela ed in fine l'uovo tiepido con la polvere di caffè.



Scopri di più



CHALLENGE THE EXPECTED

Chef **Davide Oldani**, 2 stelle Michelin.

