

## Uovo cotto a 61 °C al profumo di limone e spuma di parmigiano



### Ingredienti per 10 persone

• Uova intere	g	600
• Spuma di parmigiano	ml	600

### Per il profumo di limone

• Buccia di limone	g	20
--------------------	---	----

### Per la guarnizione

• Pomodori confit	g	200
• Pane "baguette"	g	150
• Pepe nero	g	1

### PROCEDIMENTO

1. Versare le uova in acqua alla temperatura di 61 °C e cuocere per 1 minuto ogni grammo di uovo.
2. Raffreddare subito e conservare in frigorifero.
3. Rigenerare le uova a 50 °C e servirle con la spuma di parmigiano, il pane croccante e i pomodori canditi.
4. Cospargere l'uovo con la buccia di limone e il pepe.

## Spuma di parmigiano

### Ingredienti per 10 persone

• Panna fresca al 35% mg	ml	550
• Latte intero	ml	550
• Formaggio parmigiano grattugiato	g	250
• Cariche di azoto per sifone	n.	5
• Sale fino	q.b.	

### PROCEDIMENTO

1. Far bollire il latte e aggiungere il parmigiano grattugiato.
2. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione per 30 minuti.
3. Passare il tutto nella stammina e aggiungere la panna. Salare.
4. Colare e con un imbuto, riempire il sifone, mettere la carica e far riposare per 2 ore in frigo.