

# Tuorlo croccante con insalata caldo-fredda di zucca e funghi

7 novembre 2020

**Tempo** 30min

## Ingredienti

4 persone porzioni

240 g pangrattato

200 g polpa di zucca

150 g funghi freschi tipo Champignon

4 uova

olio di girasole

misticanza

aglio

aceto balsamico

sale

olio extravergine di oliva

## Procedimento

**Rompete** le uova in una bacinella e, con le mani, prelevate i tuorli, cercando di staccare tutto l'albume.

**Coprite** il fondo di 4 stampini di alluminio con uno strato di pangrattato, adagiate in ciascuno un tuorlo e coprite con altro pangrattato. Lasciate marinare le uova a temperatura ambiente per almeno 3-4 ore (in frigo per 4-5 ore).

**Tagliate** la zucca in cubetti di 5 mm. Sbollentateli per 5-6 minuti, poi saltateli in padella con poco olio extravergine, 1 spicchio di aglio con la buccia; una volta dorati, levateli e, nella stessa padella, saltate i funghi affettati fini, con poco olio e un altro spicchio di aglio..

**Prelevate** delicatamente un tuorlo impanato alla volta, ponetelo su una schiumarola e immergetelo nell'olio di girasole a 155-160 °C per 1 minuto: cuocendone 1 alla volta bastano 40 secondi (se li friggete insieme, ci vuole più di 1 minuto). Tenete le uova sulla schiumarola mentre friggono. Saranno pronte quando avranno una crosticina dorata e uniforme. Scolatele e adagiatele su carta da cucina.

**Condite** la misticanza con una vinaigrette di olio extravergine, poco aceto balsamico e sale. Unite la zucca, i funghi e il tuorlo croccante.

**Consiglio:** controllate bene la temperatura dell'olio: se troppo caldo, i tuorli rischiano di rompersi. Perciò, marinatene sempre qualcuno in più, per sicurezza.

*Ricetta di Carlo Cracco*