



Uova all'occhio di bue con punte di crema di asparagi e tonno

Tempo: 40 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Tonno Sott'Olio

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 180 g
- 4 uova
- 1 mazzo di asparagi bianchi di Bassano
- 1 mazzetto di erba cipollina
- brodo vegetale
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Procedimento:

Spunta leggermente la parte finale dei gambi degli asparagi, poi separali dalle punte. Pela i gambi con un pelapatate, tenendo la mano leggera: in questo modo, eliminerai la parte esterna filamentosa. Porta a bollore abbondante acqua salata e tuffaci i gambi. Falli lessare per 15-20 minuti, finché sono morbidi, poi scolali con un mestolo forato e trasferiscili nel bicchiere del frullatore con qualche filo di erba cipollina tagliuzzato, un goccio d'olio e una macinata di pepe. Frullali fino a ottenere una crema liscia diluendola con poco brodo vegetale o acqua di cottura degli asparagi e tienila in caldo.

Fai lessare, nella stessa acqua dei gambi, le punte degli asparagi per 8-10 minuti: devono restare croccanti. Intanto, scalda un filo d'olio in una larga padella. Sguscia un uovo alla volta in un piattino e fallo scivolare delicatamente nella padella. Cuoci le uova all'occhio di bue, a fiamma vivace, finché i bordi degli albumi diventano dorati (occorreranno 3-4 minuti): di tanto in tanto, inclina leggermente la padella, raccogli un cucchiaino di condimento e irrorala sugli albumi, evitando i tuorli. A fine cottura, sala leggermente solo gli albumi. Dividi la crema di asparagi nei piatti fondi, disponi sopra le uova, guarnisci con le punte e i Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva, completa con erba cipollina tagliuzzata, una macinata di pepe e un filo d'olio.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Gli asparagi bianchi di Bassano: Davvero particolari, i candidi germogli degli asparagi spuntano dal terreno crescendo lunghi e spessi. Quelli bianchi hanno lontane origini egiziane ma sono coltivati nella zona di Bassano del Grappa sin dal Cinquecento, quando erano presenti sulle tavole dei contadini come nei ricchi banchetti dei nobili. Allora come oggi, l'abbinamento più riuscito è con le uova, che ne arrotondano il sapore.