

Ingredienti per 4 persone

Asparagi dolci di Revello De.Co.	600 gr
Uova extra fresche di gallina	4 pz
Barbabietole cotte al. vapore	200g
Parmigiano Reggiano grattugiato	50 gr
Nocciola tostata	30 gr
Fiori per decorazioni edibili	20 pz circa
Aceto di vino bianco	100 ml
Sale	30 gr
Olio EVO	50 ml

Procedimento:

Mondare gli asparagi pelando la parte terminale, sbollentarli per 5-6 minuti in acqua bollente salata, e bloccare la cottura in acqua e ghiaccio per preservare vitamine e colore.

Prendere le barbabietole cotte al vapore, e utilizzando il minipimer emulsionarle con olio EVO'.

Per la cialda: Stendere il parmigiano su carta da forno con un diametro di circa 5 centimetri e macchiare con il succo della barbabietola in modo tale da dargli colore, far sciogliere il tutto nel microonde per circa 1' 20''.

Per l'uovo poche prendere una pentola con bordi alti, si aggiunge 1 litro di acqua e l'aceto di vino bianco, si porta il tutto ad ebollizione, successivamente con l'aiuto di una frusta create un vortice dove verrà calato l'uovo aperto precedentemente dentro una tazzina, si fa cuocere per 3-4 minuti, si scola e poi si poggia in una bowl con dentro acqua e ghiaccio. Infine si impiatta, si decora e si gusta!