



Uovo da allevamento all'aperto in camicia | Fonduta di Graukäse | Spinacini | Rabarbaro | Schüttelbrot alle erbe

Ingredienti per 4 persone

4 uova biologiche o da allevamento all'aperto (medie)
120 g di formaggio grigio (Graukäse)
100 ml di latte intero
100 ml di panna fresca
200 g di rabarbaro
100 g di spinacini freschi
1 schiacciata di segale croccante (Schüttelbrot)
Erbe aromatiche fresche (timo, rosmarino, maggiorana)
Olio EVO
pepe bianco
sale
aceto di vino bianco q.b.

Preparazione

- 1. Fonduta:** sciogliere il formaggio nel latte caldo e la panna, quindi pepare e frullare fino a ottenere una consistenza liscia e cremosa.
- 2. Rabarbo:** pelarlo e tagliarlo a rombi sottili.
- 3. Spinacini:** condirli con sale e olio poco prima di servire.
- 4. Schüttelbrot:** romperlo a pezzetti e farlo saltare in padella con un filo d'olio e il trito di erbe fresche. Lasciare raffreddare.
- 5. Uovo da allevamento all'aperto in camicia:** immergere nell'acqua bollente con una spruzzata di aceto e cuocere a fuoco lento per 2:30–3:00 minuti, quindi estrarre e asciugare con delicatezza.
- 6. Impiattamento:** stendere un letto di fonduta e posizionarvi al centro l'uovo, con spinacini e rabarbaro tutt'intorno; guarnire con i crostini di Schüttelbrot e una manciata di erba cipollina