



## ***Uovo fritto in crosta di polenta con fagiolini e tartufo nero (Chef Graziano Prest)***



| Ingredienti                             | Per 6 persone | Per 10 persone |
|-----------------------------------------|---------------|----------------|
| Uova                                    | (ca. 7) 430 g | (ca. 12) 720 g |
| Farina tipo 00                          | 60 g          | 100 g          |
| Farina di mais “sponcio” (o altra)      | 120 g         | 200 g          |
| Fagiolini verdi                         | 240 g         | 400 g          |
| Sale fino e pepe bianco                 | q.b.          | q.b.           |
| Tartufo nero                            | 30 g          | 50 g           |
| Fonduta leggera di Casera del Cansiglio | 60 g          | 100 g          |
| Olio per friggere                       | q.b.          | q.b.           |

### **Preparazione**

1. Cuocere dieci uova in camicia per tre minuti in acqua bollente salata e acidulata.
2. Scolare, pareggiare i bordi, abbattere di temperatura e quindi panare nella farina, nell'uovo sbattuto salato e nella farina di mais.
3. Friggere in olio a 170 °C per circa quaranta secondi, scolare su carta assorbente e adagiare su una manciata di fagiolini bolliti per circa dieci minuti.
4. Condire con poca fonduta, guarnire con brunoise di tartufo ed una sfoglia di mais.