

Nuvola con uova di trota, erba cipollina e fonduta al Montasio



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingredienti per _ 4 persone

- 100 gr Montasio stagionato,
- 150 gr panna, 4 uova, 4 fette di pan carrè, uova di trota,
- erba cipollina, sale.

Descrizione:

Separare in due ciotole i tuorli dagli albumi, montare questi ultimi a neve ben ferma con un pizzico di sale. Su un foglio di carta da forno adagiare una cucchiata abbondante del composto di albumi formando un incavo, adagiarvi un tuorlo d'uovo spolverato di erba cipollina tritata e ricoprire con un'altra cucchiata di bianco d'uovo montato; prendere il foglio di carta e rovesciarlo in acqua calda salata (non bollente). Girare la nuvola dopo un paio di minuti, e togliere dopo altri due minuti di cottura. Scaldare la panna in una casseruola, aggiungervi il Montasio grattugiato e far sciogliere. Tagliare il pan carrè con un coppa pasta da 10 cm e con un altro più piccolo coppare e formare un anello, tostare in padella. Adagiare in un piatto la fonduta, l'anello di pane (spolverato tutt'intorno di erba cipollina) e alcune perle di uova di trota; mettervi sopra la nuvola e servire.