Alessandro Borghese Kitchen Sound, uovo poché con crema al parmigiano

borghese-1-956dc287

UOVO POCHE' CON CREMA AL PARMIGIANO E SPINACI SALTATI

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
4 uova
200g spinaci foglia larga
20g burro
50 ml panna fresca
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
Aceto di vino bianco q.b.
Timo q.b.
Sale e pepe q.b.
Papika q.b.

Preparazione:
Per la crema al parmigiano, sciogli in un pentolino il parmigiano nella panna fino ad ottenere una crema densa.
In una padella fai appassire gli spinaci con il burro e una fogliolina di timo.
A parte, in una pentola capiente, porta l'acqua a ebollizzione e aggiungi l'aceto di vino bianco.Rompi l'uovo in una ciotolina. Con l'aiuto di una frusta crea un mulinello nell'acqua e versa l'uovo al centro del vortice. Attendi qualche minuto che l'uovo coaguli formando la cosiddetta 'camicia', e.... preparati ad impiattare!!

Disponi al centro del piatto un ring, versa al suo interno gli spinaci saltati, segui con la crema di parnigiano e infine l'uovo pochè.
Togli il ring e concludi con una spolverata di pepe, parmigiano e paprika.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno