

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 cucchiari 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 ebollizione 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 parmigiano e infine l'uovo poché.

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