La ricetta di Aurora Mazzucchelli: uovo, bacon e croccante d’orzo

img7560-2f2293df

Aurora Mazzucchelli, chef del ristorante Marconi, propone ai lettori di Mixerplanet una sua ricetta: uovo, bacon e croccante d’orzo

INGREDIENTIimg7567

4 uova fresche

gr. 150 pancetta affumicata

gr. 300 panna liquida

gr. 150 albume

gr. 30 farina di riso o amido di mais

gr. 30 orzo solubile

gr. 20 farina 00

gr. 10 miele arancio

PROCEDIMENTO

Cuocere le uova dentro un’acqua termostatica “roner” a 62,5 °C per 2 ore e 30 minuti. Tagliare la pancetta e cuocere a fuoco moderato con la panna fino a ridurre della metà il liquido. Setacciare il liquido ottenuto e conservare in frigorifero. Per il croccante unire tutte le farine, il miele e gli albumi frullare per 5 minuti, filtrare il composto versarlo in un sifone da 1\2 litro mettere la capsula per panna montata e lasciare riposare a +5 °C per 12 ore, trascorso questo tempo riempire un bicchiere e metà di plastica rigida e cuocere per alcuni secondi in microonde alla massima potenza; deve risultare un

soufflé spugnoso che a sua volta sarà fatto essiccare a 50 °C per 2 ore. Al momento di servire scaldare la salsa bacon, rigenerare l’uovo per 5 minuti a 60 °C, levare dal guscio e usare solo il tuorlo; per ultimo sbriciolare il croccante all’orzo.

Ristorante Marconi: lo spettacolo dell’Aurora