TUORLO MARINATO CROCCANTE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 tuorli
- 6 fette di speck
- 200g bietole
- 160g Carciofi a Fettine Trifolati
- 160g Crema di Carciofi
- q.b. olio di arachidi
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Olio di Noci
- q.b. pan grattato

PROCEDIMENTO

- Marinare i tuorli nel pan grattato per almeno 2 ore.
- Arrostire lo speck fino ad ottenere una cialda croccante.
- Pulire le bietole, selezionare le foglie più tenere, condire con olio di noci, sale e lasciar riposare per qualche minuto.
- Friggere i tuorli in abbondante olio di arachidi scolare e salare.
- Servire con la crema di carciofi tiepida, i carciofi a fettine ben rosolati, le bietole e completare con lo speck.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi a Fettine Trifolati



Crema di Carciofi



Fiocchi di Sale Marino



Olio di Noci