



CUCINA CON NOI!

Crostino con crema di carciofi, uovo in camicia e timo

Un delizioso e croccante crostino con una delicata crema di carciofi: perfetto come antipasto, ma anche come un leggero secondo piatto.

INGREDIENTI

4 fette di pane toscano o pugliese

100 g di **Crema di Carciofi Orogel**

4 uova

10 pomodorini datterini

10 g di erbe aromatiche

germogli

fiori eduli

sale e pepe

olio evo



30



4



Facile



Secondi Piatti



Pentola

Preparazione

- 1 Tagliare e tostare una fetta di pane.
- 2 Preparare la crema cuocendo la Crema di Carciofi in padella, seguendo le indicazioni riportate sulla busta. Condire con olio, sale e pepe. Per ottenere una crema più compatta, unire una patata lessa frullata oppure un cucchiaino di fecola di patate.
- 3 Preparare le uova in camicia, uno alla volta: portare l'acqua a bollire in un pentolino e unire un cucchiaino di aceto. Creare un vortice con la forchetta e rompere l'uovo al centro, direttamente nell'acqua. Cuocere 1-2 minuti, fino a quando l'albume non diventa bianco e tosto. Togliere l'uovo con attenzione e adagiarlo su un foglio di carta assorbente per asciugarne l'eccesso di acqua.
- 4 Tagliare a metà i pomodori datterini e condirli con un trito di erbe aromatiche, olio, sale e pepe.

5

Comporre il piatto mettendo i crostini di pane tostato, qualche cucchiaino di crema ai carciofi, i pomodorini e l'uovo. Decorare con germogli e fiori eduli.

