

# Tuorlo d'uovo marinato su fonduta di formaggio e pere

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 tuorli d'uovo  
250 gr di sale fino  
250 gr di zucchero  
40 gr di noci  
1 pera  
250 gr di formaggio  
100 ml di Latte



**RISPARMIO  
ENERGETICO**

**ALTO**



**DIFFICOLTÀ**

**MEDIA**



**TEMPO**

**15 MINUTI PIÙ 3 ORE  
PER LA MARINATURA**



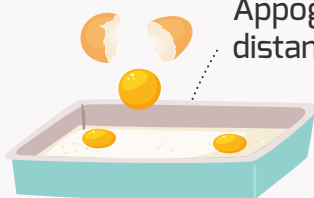
## PROCEDIMENTO



Unire zucchero e sale  
in modo da creare  
un composto omogeneo



Stenderne metà  
in un contenitore



Appoggiare i tuorli  
distanti l'uno dall'altro

Ricoprire con  
la restante miscela



**MARINATURA**

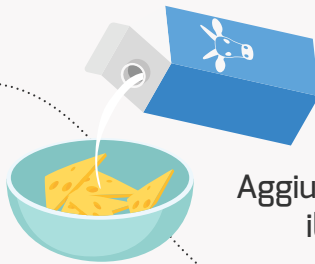
Lasciare riposare  
per tre ore circa

Trascorso il tempo necessario  
per la marinatura, rimuovere  
la miscela liberando i tuorli.  
Sciaccarli in acqua fredda  
e metterli da parte  
per l'impiattamento.

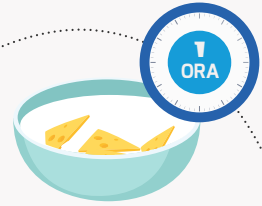
## FONDUTA



Tagliare il formaggio a fettine



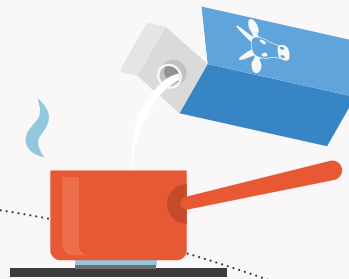
Aggiungere il latte



Lasciarlo riposare in un luogo fresco per circa un'ora



Togliere il formaggio dal fuoco quando è diventato cremoso

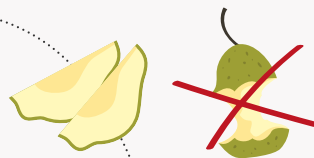


Aggiungere il resto del latte un po' per volta

Trasferirlo con parte del latte usato prima, in una casseruola dal fondo spesso e cominciare a cuocere a fiamma bassa, avendo cura di mescolare continuamente con una frusta o con un cucchiaino di legno.

## IMPIATTAMENTO

Tritare le noci



Tagliare la pera a fettine eliminando il torsolo

Disporre la fonduta nel piatto, al centro il tuorlo d'uovo e intorno una manciata di noci tritate e per finire le due fettine di pera.

## LO SAPEVI CHE...?

1

La miscela di zucchero e sale può essere riposta e riutilizzata per altre marinature a secco. Il costo della miscela rientra nell'ordine di pochi centesimi ma ti fa risparmiare gas o energia che utilizzerai solamente per ottenere la fonduta.

2

L'eventuale scorza del formaggio, può essere conservata e utilizzata per altre preparazioni come ad esempio per insaporire una pasta e fagioli.

3

Formaggi particolari come un erborinato o un formaggio al tartufo aumentano il gusto della ricetta.

4

Utilizzando prodotti tipici del territorio e a km zero, è possibile ottenere un ulteriore risparmio sui costi della ricetta.

