

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Domenica 19 Aprile 2020 | aggiornato alle 09:22 | 64975 articoli in archivio

[HOME](#) [RICETTE](#) [CONTORNI e SALSE](#)

di Daniel Canzian

Le ricette **per innalzare le difese** **Uovo alla pavese**

Publicato il 27 Marzo 2020 | 11:01

Una ricetta per combattere lo stress e la paura del coronavirus, da replicare a casa divertendosi. Il piatto è di Daniel Canzian, socio Euro-Toques e cuoco del Ristorante Daniel di Milano.



Uovo alla pavese

Ingredienti (per 4 persone): 4 uova, 600 g brodo di gallina aromatizzato agli **agrumi**, Sale e pepe q.b.

Preparazione: preparare il brodo di gallina. Una volta pronto, toglierlo fumante dal fuoco e

aggiungere delle bucce di agrumi misti (cedro, clementine o mandarini, pompelmo rosa, arancio e limone) lasciandole in infusione una ventina di minuti. Con l'aiuto di un apri-uova incidere i gusci ed eliminare la parte superiore facendo un foro circolare. Eliminare l'albume, reinserire il tuorlo d'uovo all'interno del guscio con un pizzico di sale, pepe e olio e procedere con la cottura "alla coque" del tuorlo in una pentola con acqua fumante intorno agli 80° facendovi galleggiare il guscio per due minuti. Adagiare il guscio sul piatto e versare all'interno del brodo di gallina caldo in modo che il commensale possa prenderlo, rompere il tuorlo con un cucchiaino, mescolare e poi bere dal guscio come se fosse uno shot.

Vedi qui le **altre ricette della Rubrica**

"A tavola per sfidare batteri e virus - Le ricette per innalzare le difese"

per essere più forti contro raffreddori e forme influenzali.

Segui il nostro canale Telegram con tutte le **ricette dei grandi chef italiani**.

© Riproduzione riservata

HOME > RICETTE > CONTORNI e SALSE > *Le ricette [per innalzare le difese] Uovo alla pavese - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp

Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram

Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

Edizioni Contatto Surl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES - Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, F&B Manager, ristorazione, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. Il portale www.italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: la rivista mensile cartacea e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabato rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video, il pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). - © ©