

Vellutata di nocciole e midollo di bue

Fate rosolare in una casseruola le nocciole con delle carote tagliate a tocchetti, aggiungere del brodo vegetale e far sobbollire per un'oretta aggiungendo, verso la fine, il midollo di bue.

Passate il tutto con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema abbastanza consistente ma fluida, aiutandovi, nel caso, con altro brodo vegetale.

Nel brodo avanzato, portato ad ebollizione, fate cuocere "in camicia" un uovo a testa, scolatelo aiutandovi con una schiumarola e conservatelo in acqua tiepida.

A parte bollite del cardo gobbo in acqua salata fino a che non sia diventato morbido, scolatelo, asciugatelo e tagliatelo a striscioline. Passate le strisce di cardo in una pastella di farina ed acqua ben fredda, tipo tempura, e friggetele rapidamente.

Per preparare il piatto sistemate la vellutata di nocciole in una fondina, appoggiatevi sopra l'uovo e decorate con strisce di cardo. Cospargete con tartufo bianco di Gubbio e servite.