

Sobrano ordine dei Cavalieri della Grappa e del Tomino



Tomini Fritti

Ingredienti:

- n. 6 tomini parzialmente essiccati
- 1 uovo intero

Preparazione:

Tagliare a dadini i tomini che dovranno essere asciutti ma non secchi (devono essere prodotti da almeno 15 giorni).

Farli sciogliere in una padella in cui si è messo un po' di burro.

Aggiungere l'uovo precedentemente ben sbattuto.

Sbattere bene il tutto con la frusta fino a che assume consistenza cremosa.

Servire subito regolando con un po' di pepe.

In alternativa, riempire dei vol au vent con questa crema.



Il Gran Maestro
Alessandro Revel Chion