

VIGNA *'800*

Ovetto fritto e Valpolicella Ripasso

FRIED EGG



Tempo di preparazione: 30'

Difficoltà: facile

Porzioni: 4

—
Ingredienti:

- 4 uova
- sale
- pane grattugiato
- olio extra vergine di oliva
- formaggio Monte Veronese
- Tartufo della Lessinia

Preparazione:

Bollire l'uovo per 6 minuti, scolare e raffreddare in una vaschetta di acqua e ghiaccio. Sbucciare le uova per bagnarle nell'olio EVO e rivestirle di pane grattugiato. Cuocere in forno a 180 °C per 5 minuti.

Servire su un letto di formaggio fuso Monte Veronese e il tartufo tagliato a scaglie.

—
Vino in abbinamento:

Valpolicella Classico Ripasso
"El Campanar" di Vigna '800.

Preparation time: 30 minutes

Difficulty: Easy

Portions: 4

—
Pasta ingredients:

- 4 eggs
- salt
- bread crumbs
- extra virgin olive oil
- Monte Veronese cheese
- Truffles from Lessinia

Preparation:

Boil the eggs for 6 minutes, drain and cool in a bowl of water and ice. Peel the eggs and coat with the olive oil and bread crumbs. Bake at 180 °C for 5 minutes. Serve on a bread of melted Monte Veronese cheese and top with truffle shavings.

—
Paired wine:

Vigna '800 "El Campanar"
Classic Valpolicella Ripasso.

