



## SANDWICH PIEMONTESE

a cura degli Chef Andrea Larossa, Walter Ferretto, Damiano Nigro, Flavio Costa, Marc Lanteri

### Ingredienti:

75 ml panna Elena  
20 ml latte  
75 gr parmigiano reggiano grattugiato  
2 acciughe sott'olio  
1 uovo  
100 gr burro  
mezzo limone  
aglio  
panino  
cardo gobbo

### Preparazione:

#### Per la crema di acciughe e parmigiano

In una piccola casseruola inserire il burro, le acciughe e l'aglio in camicia. Fare sciogliere il tutto a finché non si aromatizzerà; a parte, scaldare la panna, il latte e portare a bollore. Spegnerne il fuoco e inserire il burro all'acciuga filtrando con un setaccio, poi versare a pioggia tutto il parmigiano avendo cura di frustare energicamente. Riaccendere il fuoco e al primo bollore spegnere e filtrare la fonduta così ottenuta.

#### Per l'uovo

In un pentolino inserire dell'acqua e portate a bollore. Gettare l'uovo e lasciarlo cuocere per 5 minuti; finito il tempo scolarlo in acqua e ghiaccio per due minuti e successivamente eliminare il guscio.

#### Per il cardo

Procuratevi un pela patate e una ciotola nella quale inserire dell'acqua fredda e il succo di metà limone. Pelare una costa di cardo immergendolo poi nell'acqua acidulata. Nel frattempo, in una padella, sciogliere una noce di burro, un pizzico di sale e un goccio di olio. Tagliare il cardo a cubetti e saltarlo nella padella unitamente al burro.

### Finitura:

Inserire i cubetti di cardo nel panino svuotato precedentemente imburrito, tagliare a metà l'uovo e adagiarlo nel panino unitamente alla crema di parmigiano e a una generosa lamellata di Tartufo Bianco d'Alba.