



BEN FATTO

Un vero brunch all'americana

L'idea per rendere speciale il week-end: un piatto veloce da preparare, ma gustoso e sostanzioso

L'OV Milano ha aperto il primo ristorante 4 anni fa in viale Premuda, a cui ha aggiunto nel 2017 quello in Via Solari. Attivi 7 giorni su 7, dal mattino fino alle 24, i ristoranti servono colazioni, pranzi di lavoro, cene, spuntini e nei fine settimana brunch, con un ampio menù dedicato soprattutto alle uova.

Carta d'identità

L'OV Milano
Via Solari 34
Milano
Viale Premuda 14
Milano
www.lov milano.com

Se ritornare alla routine dopo le vacanze è difficile, perché non regalarsi un *brunch* all'americana fatto in casa, per viaggiare almeno con la fantasia, oltre che con il palato? Per ricreare le atmosfere e i sapori tipici dei locali newyorkesi, piatto principe della speciale colazione-pranzo (*brunch* è l'associazione di *breakfast* e *lunch*) dovrà essere *l'Uovo alla Benedict*, servito con bacon croccante e salsa olandese (attenzione, non è maionese, che è lavorata a freddo). Chi preferisce invece sapori più delicati può puntare sul salmone affumicato o in primavera anche sugli asparagi, come spiegano a *L'OV Milano*, primo locale della città dedicato alle uova, che ha preparato il piatto per l'occasione.

Uova alla Benedict

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

Per la salsa olandese:

- 2 tuorli
- 1/2 cucchiaino di succo di limone fresco di spremitura
- 1/2 cucchiaino d'acqua
- 140 g di burro tagliato a cubetti
- Sale
- Pepe di Cayenna

Per le uova:

- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 4 uova
- 4 fette di bacon (o anche pancetta affumicata)
- 2 fette di pane casereccio
- Erba cipollina
- Pepe a piacere

Preparare la salsa

Fare fondere 120 g di burro. Nel frattempo, in un pentolino, sbattere i tuorli fino a renderli spumosi, aggiungere il sale, il succo di limone, l'acqua e lavorare il composto ancora per 1 minuto. Appoggiare il pentolino su una pentola con acqua in ebollizione e cuocere a bagnomaria. Accertarsi che il pentolino non tocchi mai l'acqua. Aggiungere 10 g di burro, il pepe e lavorare per 3 minuti fino a far addensare il composto. Togliere dal fuoco, aggiungere il burro freddo avanzato e incorporare il burro fuso in precedenza, versandolo molto lentamente. Continuare a lavorarlo fino a formare una salsa densa: lasciarla intiepidire a temperatura ambiente.

Cuocere le uova

Riempire con dell'acqua una pentola capiente e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e aggiungere l'aceto. Nel frattempo grigliare il bacon fino a quando non sarà ben croccante e tostare le fette di pane. Non appena l'acqua incomincerà a bollire, aprire un uovo per volta in una ciotolina e farlo scivolare nella pentola. Lasciare cuocere per circa 2-3 minuti e poi, con l'aiuto di una schiumarola, estrarlo dall'acqua.



Come servire

Sistemare il bacon sul pane tostato, adagiarvi sopra le uova e completare con la salsa olandese. Aggiungere l'erba cipollina sminuzzata. Come effetto decorativo si può utilizzare anche qualche foglia intera. ■

Anna Francioni
anna.francioni@cibiexpo.it

