

Bazzotte all'olandese



Ingredienti per 4 persone:

5 uova
600g di patate
Olio extravergine di oliva
Sale fino
Pepe
Per la salsa
120g di burro
2 tuorli
Scalogno
Limone
Vino bianco
Sale fino
Pepe in grani



Preparazione:

Sbuccio e lavo le patate. Con la grattugia a fori larghi le riduco a filetti che raccolgo in una ciotola e amalgamo con un uovo, pizzico di sale e una macinata di pepe.

Preparo la salsa: faccio ridurre della metà (occorrono una decina di minuti a fuoco moderato) mezzo bicchiere di vino bianco, aromatizzandolo con un pezzettino di scalogno e alcuni grani di pepe. Lo filtro attraverso il colino e lo lascio intiepidire. Intanto, fondo il burro a fuoco dolcissimo (non deve prendere colore). Metto i tuorli in una ciotola che sistemo su una casseruola con due dita di acqua bollente. Porto il tutto su fuoco dolce e verso il vino sui tuorli, lavorando con una frusta e aggiungendo a filo anche il burro fuso, tiepido, come per fare una maionese: alla fine della lavorazione devo ottenere una salsa densa e gonfia, che condisco con un pizzico di sale e una spruzzata di succo di limone.

Nel frattempo, divido il composto di patate in 8 porzioni che friggo poche per volta in una padella con abbondante olio caldissimo, scolandole dopo 2-3 minuti, quando sono dorate, su carta assorbente da cucina. Intanto, cuocio le 4 uova poi le sguscio ancora calde.

Sistemo in ogni piatto da porzione 2 cialde fritte di patate, mettendo al centro le uova. Irroro con salsa olandese, quindi porto la preparazione subito in tavola.