Pollai in Legno, Casette e tutti gli accessori per l'avvicoltura

Ricette con Uova

Uova alla Cracco: tuorlo d'uovo fritto e croccante (dal cuore morbido)

Da **Tuttosullegalline.it - Un Mondo di Galline, Pollai e Uova** - 25 Settembre 2017 · 6142

Ricetta Carbonara Vegetariana
Fine Dining Lovers: un magazine di storie, aneddoti e ricette dal mondo del fine dining.
Fine Dining Lovers · Apri

Le così dette **Uova alla Cracco** sono oramai una ricetta molto nota, e quel che è certo è che il **tuorlo d'uovo** sembra esercitare un grande fascino sullo Chef stellato **Carlo Cracco**, noto anche per la sua partecipazione a MasterChef Italia e Hell's Kitchen Italia.

Come tutte le **ricette** ideate da grandi Chef, anche questa è una preparazione con la quale potremo dare un *tocco di classe* al nostro personale elenco di ricette con le uova (meglio, ovviamente, se deposte dalle galline del nostro pollaio).

Dopo l'oramai leggendario **tuorlo d'uovo marinato**, ecco un'altra ricetta alchemica con le uova e in particolare di **trasformazione del tuorlo**.

Anche in questo caso il risultato non può prescindere dalla qualità dell'ingrediente base, che è ingrediente protagonista, ovvero **l'uovo appena deposto dalle galline del nostro pollaio domestico**.

BESTSELLER NO. 1 – Pets Imperial® Savoy Pollaio in – (276) – 249,99 EUR – Acquista su Amazon
BESTSELLER NO. 2 – OFFERTA – Pets Imperial® Hawksmoor - Grigio – (11) – 150,00 EUR – Acquista su Amazon
BESTSELLER NO. 3 – Pets Imperial® Arlington - Pollaio – (8) – 249,99 EUR – Acquista su Amazon

Pollai in legno da giardino – Reti, Accessori e tutto ciò che occorre per allevare galline. » Scopri le offerte

Uova alla Cracco: ricetta del tuorlo d'uovo fritto

Essenziale anche in tal caso **disporre di uova freschissime e di ottima qualità** nonché di molto tempo e pazienza. L'origine e la provenienza dell'**uovo**, che rispecchia la "qualità della vita" e la "qualità dell'alimentazione" delle galline produttrici, si traduce in **sapore e proprietà nutritive di ineguagliabile eccellenza**.

In tal caso **la freschezza è essenziale perché rende il tuorlo maggiormente manipolabile**, mantenendo la sua forma e consistenza.

Periodo dell'anno consigliato:

Questa ricetta è "senza tempo"; possiamo godere di **tuorli d'uovo fritti** in qualsiasi periodo dell'anno (tranne che nei periodi di pausa di deposizione delle nostre galline).

Difficoltà

Media.

Ingredienti:

– 1 tuorlo "delle uova nostro paniere" (a temperatura ambiente)

– pangrattato

– olio di semi di arachidi

– eventuale qb sale

Preparazione delle Uova alla Cracco (tuorlo d'uovo fritto)

Prendiamo una placca piana e creiamo uno strato uniforme di pan grattato alto circa mezzo centimetro. Su questa base, utilizzando un uovo, **creiamo un piccolo incavo in cui andremo ad alloggiare delicatamente il tuorlo integro**, separato dall'albume (potremo riutilizzare l'albume in qualche altra ricetta, ad esempio nella frittata di solo albumi o per realizzare delle squisite meringhe).

A questo punto **ricopriamo del tutto il tuorlo** con altro pan grattato, prestando attenzione a rivestirlo completamente senza romperlo.

Posizioniamo poi questa placca **nel freezer per circa 8/9 ore** (o qualora fossimo in possesso di un abbattitore potremmo ridurre i tempi a 40 minuti, impostando una temperatura di circa -13 gradi).

Trascorso questo tempo, **l'uovo congelato deve essere fritto in abbondante olio di semi di arachide per circa 1 minuto e mezzo**, fino a quando da arancione tenderà al colore giallo.

A fine cottura, la parte interna rimarrà semi-liquida, e la panatura esterna sarà croccante. Salare a piacimento e servire.

Tuorlo d'uovo fritto a fine cottura.

Tuorlo d'uovo fritto: interno semiliquido.

BESTSELLER NO. 1 – Pentola per Friggitrice, Padella – (47) Prime – 58,49 EUR – Acquista su Amazon
BESTSELLER NO. 2 – Alfaview friggitrice tempura in – (6) Prime – 63,99 EUR – Acquista su Amazon
BESTSELLER NO. 3 – Pentola per Friggitrice Tempura – (2) – 54,39 EUR – Acquista su Amazon

Carbonara Vegetariana
La ricetta della Carbonara Vegetariana dello chef Bartolini
Fine Dining Lovers · Apri

Uova alla Cracco: consigli finali

Le **Uova alla Cracco** (o **tuorlo d'uovo fritto**), come consigliato dagli Chef di ProKitchen, può essere servito su un tortino di patata bollita con pane nero grattugiato, una granella di pistacchio e olio extravergine di oliva.

Chef Carlo Cracco, Presidente dell'Associazione Maestro Martino.

Passando dal 'Principe degli Chef' di oggi al 'Principe dei Cuochi' del tardo medioevo e del Rinascimento, ovvero **Mastro Martino Dè Rossi**, a noi piace suggerirvi di **accompagnare le Uova alla Cracco con le 'Frictelle de salvia' del 'De arte cocquinaria'**, con una variante che prevede l'uso del solo albume rimasto dalla separazione del tuorlo (nonché qualche foglia di salvia e qualche anello di cipolla).

Ecco la ricetta originale di Mastro Martino:

Frictelle de salvia.
Piglia un poco di fiore di farina, et distemperala con ova et zuccaro, et un poca di canella et zafrano perché sia gialla; et habi de le foglie de salvia integre, et ad una ad una l'integnirai o involterai in questa tale compositione, frigendole nel strutto o in bono olio.

Salvia fritta in pastella di albume con fiori di salvia e anelli croccanti di cipolla.

La pastella che suggeriamo è quindi di solo albume e consigliamo questa procedura:

- Montiamo a neve l'albume.
- In una ciotola a parte, raccogliamo a fontana qualche cucchiaio di farina setacciata e aggiungiamo due cucchiai di birra.
- Mescoliamo piano senza sbattere incorporando a poco a poco la farina.
- Copriamo e lasciamo riposare la pastella in luogo fresco per circa 2 ore.
- Incorporiamo con delicatezza all'impasto l'albume montato a neve.
- La pastella di solo albume è pronta.

SOLIDEA – CURVY COLLECTION – Elastico morbido

Uova alla Cracco (tuorlo d'uovo fritto): video tutorial di ProKitchen

BESTSELLER NO. 1 – Cosa cucinare quando non sai – (281) – 10,99 EUR – Acquista su Amazon
BESTSELLER NO. 2 – OFFERTA – Alta professionalità in cucina. Per il – (2) Prime – 24,89 EUR – Acquista su Amazon
BESTSELLER NO. 3 – Alta professionalità in cucina. Con – (9) Prime – 26,50 EUR – Acquista su Amazon

Se avete un vostro modo personale di degustare le Uova alla Cracco (tuorlo d'uovo fritto), certamente non così semplice da realizzare, raccontatecelo nei commenti!

SOLIDEA – SILVER WAVE SHORT – Pantaloncino anti-cellulite con tessuto ad onde

"Egg Chef", le 12 TOP ricette da fare con le uova del tuo pollaio

Interessato a realizzare sane e genuine ricette con le uova del tuo pollaio?
A parte tutte le idee sfiziose (e anche a volte insolite) che vi suggeriamo ogni settimana, queste a seguire sono le **preparazioni con le uova più famose e cliccate sul web**.
A voi la sfida di confrontarvi con ognuna di loro, facendo attenzione che per raggiungere la perfezione, anche quella in apparenza più semplice può in realtà nascondere diverse insidie:

- Uovo alla coque;
- Uova in camicia;
- Uova sode;
- Uova strapazzate;
- Pasta alla carbonara (o spaghetti alla carbonara);
- Maionese (fatta in casa);
- Frittata (in tantissime varianti e anche di soli albumi);
- Zabaione (fatto in casa e varianti);
- Crema pasticcera e Crema diplomatica;
- Tiramisù (classico e varianti più famose)
- Crêpes (salate e dolci).

Quando vanterete **ottimi risultati** in ognuna di queste **12 TOP ricette con le uova** (che vanno dal primo al secondo, per finire con il dolce), potrete davvero definirvi degli ***Egg Chef stellati***, in grado di servire un intero pranzo (o cena) **a base di uova**, un vero *superfood* che ci accompagna in tavola da migliaia di anni.

Scopri tutti i modelli su amazon.com

Pollaio e Casette per galline »
Galline ovaiole migliori »

Non gettare il sedile in pelle
Il nuovo dispositivo riporta gli articoli in pelle alle condizioni del primo giorno.
getleatherrite.com · Apri

TAGS: scienza

Articolo precedente: Wyandotte: gallina ovaiola (e ornamentale) dal bel piumaggio variopinto
Prossimo articolo: Le Superuova di Paolo Parisi: la storia e il successo di un vero "creativo"

Molto più di un regalo – Ann. Pandora

Tuttosullegalline.it - Un Mondo di Galline, Pollai e Uova
https://www.tuttosullegalline.it

La **Redazione** del portale Tuttosullegalline.it nasce dall'unione, su un progetto condiviso, di persone **esperte di avicoltura e allevamento** (decennale esperienza) unite dall'amore per la **GALLINA** (intesa anche nei suoi stadi evolutivi di pulcino e chioccia, ma anche, per *par condicio*, nel suo corrispondente maschio, ovvero il gallo). Dall'esperienza di Tuttosullegalline.it nasce anche la realizzazione del libro **"Il Gallinario"**, una **divertente enciclopedia illustrata** dedicata al mondo delle galline, unico nel suo genere, e vincitore del prestigioso **Premio Andersen 2021**. Gli **argomenti dedicati alle galline e al pollaio** che trattiamo con maggiore frequenza sono quelli che trovi descritti nelle categorie del sito: News e Curiosità sulle galline, il Pollaio, Ricette con le Uova, le Razze di Galline (sia che si tratti di galline ovaiole che di galline ornamentali), la Gallina nella Storia e nella Cultura, Video Divertenti di Galline e altri animali e infine la sezione Shop dove potete trovare il **pollaio** dei vostri sogni e adatto alle vostre esigenze, di ogni tipo e modello, **pollai in legno, pollai in alluminio**, **casette per galline** per ogni necessità, recinzioni e voliere; davvero tutto per l'avicoltura. Infine, se sei un **allevatore avicolo** puoi inserire la tua attività in modo totalmente gratuito nell'apposita sezione dedicata alla raccolta di schede informative dedicati agli allevatori di galline (amatoriale o professionali). Un saluto a tutti! ------------------------*[Questo sito non costituisce testata giornalistica e non ha carattere periodico essendo aggiornato secondo la disponibilità e la reperibilità dei materiali. Pertanto non può essere considerato in alcun modo un prodotto editoriale ai sensi della L. n. 62 del 7/3/2001.]*

ARTICOLI CORRELATI SU POLLAI E GALLINE | DI PIÙ DELLO STESSO AUTORE

Ricette con Uova – Canederli al formaggio con erbette aromatiche (e brodo vegetale)
Ricette con Uova – Torta Mimosa (con ananas) dello chef Luca Montersino
Ricette con Uova – Quiche Lorraine vegetariana: ricetta della torta salata farcita
Ricette con Uova – Uova in salamoia d'aceto (pickled eggs) e uova sott'olio: 7 ricette selezionate
Ricette con Uova – Shakshuka, ricetta con uova tunisina dello chef Yotam Ottolenghi
Ricette con Uova – Cocktail con uovo: 6 ricette per stupire i vostri ospiti

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

☐ Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Pubblica Commento

CITROËN

POLLAIO E ALLEVAMENTO GALLINE

Pollaio – **Come inserire nuove galline in un pollaio già esistente** – Tuttosullegalline.it - Un Mondo di Galline, Pollai e Uova - 6 Novembre 2021 – 46
Una delle problematiche più comuni (e delle domande più frequenti che ci vengono poste) è quella riguardante l'inserimento di nuove galline in un pollaio...

Chioccia: gallina che cova e alleva pulcini (le cose da sapere) – Pollaio – 5 Novembre 2021
Incubatrice per uova: guida completa per alte percentuali di schiusa – Pollaio – 7 Maggio 2020
Consanguineità nelle galline: cos'è e perché è utile in un allevamento... – Pollaio – 18 Gennaio 2020
Rimedi naturali per il benessere delle galline – Pollaio – 12 Novembre 2019
Pollaio: pro e contro di farlo in muratura, legno, metallo o... – Pollaio – 3 Novembre 2019

RICETTE CON LE UOVA (DEL POLLAIO)

Ricette con Uova – **Canederli al formaggio con erbette aromatiche (e brodo vegetale)** – Tuttosullegalline.it - Un Mondo di Galline, Pollai e Uova - 23 Novembre 2019 – 0
I canederli sono un tipico piatto trentino a cui, soprattutto nelle fredde giornate invernali, è assai difficile resistere, una via di mezzo...

Torta Mimosa (con ananas) dello chef Luca Montersino – Ricette con Uova – 25 Settembre 2019
Quiche Lorraine vegetariana: ricetta della torta salata farcita – Ricette con Uova – 18 Settembre 2019
Uova in salamoia d'aceto (pickled eggs) e uova sott'olio: 7 ricette... – Ricette con Uova – 11 Settembre 2019
Shakshuka, ricetta con uova tunisina dello chef Yotam Ottolenghi – Ricette con Uova – 28 Agosto 2019
Cocktail con uovo: 6 ricette per stupire i vostri ospiti – Ricette con Uova – 22 Agosto 2019

POLLAI, ACCESSORI E INCUBATRICI

Pollai, Casette e Accessori per Galline – **Pollai per Galline** – 14
Acquistare un buon pollaio è fondamentale per allevare galline ovaiole sane e felici. Puoi scegliere tra moltissimi pollai diversi, casette per galline...

OMLET: pollai e accessori moderni... per galline che osano! – Pollai, Casette e Accessori per Galline – 20 Marzo 2018
Pollaio mobile su ruote – Modelli e confronto prezzi – Pollai, Casette e Accessori per Galline – 3 Novembre 2017
Pollai in ferro, alluminio e lamiera zincata – Confronto prezzi e... – Pollai, Casette e Accessori per Galline – 1 Novembre 2017
Raggio di Sole: mangimi per animali dal 1942 (anche NO OGM... – Pollai, Casette e Accessori per Galline – 3 Ottobre 2017
Novital: Prodotti Zootecnici e per il giardino dal 1976 (Made in... – Pollai, Casette e Accessori per Galline – 24 Luglio 2017

GALLINE, POLLAIO, RICETTE CON UOVA E VIDEO DIVERTENTI DI ANIMALI

Tutto Sulle Galline è il sito di riferimento per chi, come noi, è interessato a tutto ciò che ruota attorno a questo fantastico animale che è la **gallina**, sia come volatile da cui ottenere ogni giorno prelibate e freschissime **uova**, sia soprattutto come incredibile e a volte poco considerato **animale da compagnia** (ed ovviamente in tutte le su declinazioni di età e sesso: pulcino, chioccia e gallo). **News e curiosità**, informazioni sulle **razze** (sia di galline ovaiole che di galline ornamentali) e su come costruire e gestire un **pollaio** domestico, **ricette con uova**, **storia e cultura**, **video divertenti di galline**, e infine la sezione **Shop** con **pollai e casette** da acquistare online scegliendo tra tantissimi modelli. Di recente abbiamo inserito anche la sezione **allevatori** a cui vi potete rivolgere per acquistare gli esemplari che state cercando. Dunque, davvero **TUTTO SULLE GALLINE** :)
Tuttosullegalline ® è un marchio registrato n°302018000022681 presso la Camera di Commercio di Livorno

TuttoSulleGalline.it partecipa al Programma Affiliazione Amazon EU, un programma di affiliazione che consente ai siti di percepire una commissione pubblicitaria pubblicizzando e fornendo link al sito Amazon.it e dunque, in qualità di Affiliato Amazon, ricevo un guadagno per ciascun acquisto idoneo.

Questo sito non costituisce testata giornalistica e non ha carattere periodico essendo aggiornato secondo la disponibilità e la reperibilità dei materiali. Pertanto non può essere considerato in alcun modo un prodotto editoriale ai sensi della L. n. 62 del 7/3/2001.

© 2016 - TuttoSulleGalline.it

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice. Ok