

MOZZARELLA DI BUFALA, FASSONE BATTUTA A COLTELLO  
E ACCIUGHE

**Ingredienti:**

Per la salsa all'uovo:

- 5 n. uova intere
- 5 ml aceto di lamponi
- q.b. sale, pepe e olio extra vergine, brodo vegetale
- 2 n. spicchi di mozzarella di bufala
- 2 n. filetti di acciughe dissalate e sotto olio
- 50 g Fassone battuta a coltello
- 8 n. foglie piccole di basilico

**Preparazione:**

Per la salsa all'uovo:

- mettere le uova con acqua fredda su fuoco
  - cucinarli da quando comincia a bollire l'acqua per 5 minuti
  - pelare le uova e frullarli con olio, aceto sale e pepe
  - passare la salsa a chinoise
- 
- condire la carne con sale, pepe e olio
  - impiattare il tutto come nella foto e condire con un filo di olio

