

ANTIPASTI E SNACK

Cloud eggs in friggitrice ad aria

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [9 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER FARE I CLOUD EGGS

UOVA 2

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

I **cloud eggs in friggitrice ad aria** sono l'ultima tendenza in cucina: **uova soffici come nuvole**, dal cuore morbido e avvolgente. Questa **ricetta** è semplice da realizzare e perfetta per una [colazione](#) o un [brunch](#) diverso dal solito. La [friggitrice ad aria](#) permette di ottenere albumi montati a neve leggerissimi e un tuorlo morbido e cremoso, senza bisogno di accendere il forno. *Preparali per stupire tutti con un piatto bello da vedere e delizioso da gustare!*

COME FARE I CLOUD EGGS IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Separa i tuorli dagli albumi e tieni da parte. Aggiungi il sale agli albumi e monta a neve bene ferma. Fodera il cestello della friggitrice ad aria con carta forno e fai due spruzzi di olio.





- 2 Dividi gli albumi montati in due mucchietti da posizionare sopra l'olio. Con un cucchiaino crea sui mucchietti due conche e cuoci a 180°C per 5 minuti. Metti i tuorli nelle conche e continua la cottura a 200°C per 4 minuti. Completa con del pepe nero sui tuorli.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere albumi ben montati, assicurati che siano a temperatura ambiente e utilizza una ciotola perfettamente pulita e asciutta.

Separa bene i tuorli dagli albumi: anche una minima traccia di tuorlo può impedire agli albumi di montare correttamente.

Puoi aggiungere un pizzico di cremor tartaro agli albumi per stabilizzarli.

Non buttare via i gusci delle uova: puoi usarli per arricchire il compost o per preparare un fertilizzante naturale.

COME SI CONSERVANO I CLOUD EGGS

I cloud eggs vanno gustati appena preparati, per mantenere la loro consistenza soffice e cremosa. Se proprio ti avanzano, puoi conservarli in frigorifero per un giorno, ma sappi che la consistenza cambierà leggermente. Scaldali brevemente in friggitrice ad aria per pochi minuti prima di servirli di nuovo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Uova sode in friggitrice ad aria](#): perfette senza acqua di bollitura.

[Frittata semplice](#): ricetta base che piace a tutti.

[Uova e asparagi](#): perfette per la primavera.

[Omelette](#): buona e golosa.