



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003400 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 20 Lug 2020 alle ore 11:09

da RITA DEL CASTILLO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Uovo di quaglia su nido di asparagi selvatici e petali di patata croccante

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

4 Uova di quaglia
1 Mazzetto di asparagi selvatici
4 Patate
1 Cipollotto
q.b. Olio extra vergine d'oliva
q.b. Sale
q.b. Pepe

Preparazione

In una casseruola preparare un soffritto con olio e cipolla tagliata finemente, aggiungere gli asparagi precedentemente puliti, aggiungere sale e pepe, un filo d'acqua e cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.

Tagliare le patate a fettine e friggere in olio d'oliva.

Cotti gli asparagi avvolgerli con l'aiuto di un forchettone a forma di nido e adagiare su ogni nido un uovo di quaglia privo di guscio e coprire con un coperchio per qualche minuto fino a che l'albume si solidifica dolcemente; appena diventato di colore bianco adagiare ogni nido sulle fettine di patata che precedentemente avete disposto su ogni piatto di portata a forma di petali.