

Spiedini di uova di quaglia



Per l'**antipasto di Pasqua** si suggeriamo di usare le **uova di quaglia** che troverete nella nostra macelleria. Questa ricetta le prepara sode, poi avvolte con il prosciutto o il salmone ed infine completate con i semi di papavero o di sesamo. Presentatele infilzate su degli stecchini. Viste le piccole dimensioni delle uova di quaglia questi spiedini sono ottimi anche come stuzzichini per accompagnare l'aperitivo pasquale.

Ingredienti: uova di quaglia, prosciutto crudo di Parma o di Cinta senese affettato molto sottile, salmone affumicato affettato sottilmente, semi di papavero, semi di sesamo

Preparazione

Per prima cosa rassodate le **uova di quaglia** e poi sgusciatele ci vuole un pochino di tempo per farlo, (per farlo più facilmente, passatele sotto l'acqua fredda). Versate i semi di papavero e quelli di sesamo in due piattini.

Avvolgete un ovetto sodo di quaglia con una fetta di **prosciutto** o di **salmone**, poi infilzate con uno stecchino, ed infine premete i due lati liberi dell'ovetto a scelta nei semi di papavero o di sesamo. Preparate nello stesso modo tutte le ovetto. Disponetele su un piatto da portata e servitele subito.

Potete anche fare altre varianti, per esempio con sottili fettine di lardo, in macelleria abbiamo quello di Cinta Senese e di Patanegra: una bontà sublime....!o avvolgerli con fette di pancetta, o di altri salumi, e usando pepe pestato grossolanamente o paprica, o ancora noci o nocciole tritate invece dei semi

