

Se volete realizzare degli antipasti o stuzzichini molto piccoli, più facili da servire e più carini da vedere; potete utilizzare le **uova di quaglia** che trovate sempre nella nostra macelleria, seguendo queste due ricette, oppure adattare altre ricette per le uova di gallina.

Bruschette con asparagi e uova di quaglia



Questa coloratissima **bruschetta**, che simboleggia la primavera, con il verde degli asparagi e il giallo delle uova di quaglia, è un perfetto antipasto di stagione, facile e rapido da preparare. Cuocete gli asparagi a vapore o nell'apposita pentola.

Ingredienti (dosi per 4 persone): asparagi 700 g, 4 fette di pane casereccio, 8 **uova di quaglia**, patè di olive verdi, aceto balsamico, erba cipollina fresca, grana padano, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Preparazione: Pulite gli asparagi e lavatene le punte. Cuoceteli a vapore per 5 o 6 minuti, oppure cuoceteli nell'asparagera. Mettete le **uova di quaglia** in una pentola con abbondante acqua fredda, portate ad ebollizione e cuocete per circa 3 minuti. Raffreddate quindi le uova sotto l'acqua corrente, poi sgusciatele e dividetele in quarti.

Passate il pane sotto al grill e fatelo dorare, poi spalmatelo con il patè di olive verdi.

Disponete gli asparagi sulle fette di pane, irrorate con dell'olio extravergine, e passate di nuovo per un paio di minuti sotto il grill.

Ora distribuite i quarti di uova sulle bruschette, spolverizzate con scaglie di grana, del pepe nero macinato fresco e dell'erba cipollina. Completate con qualche goccia di aceto balsamico e servite.