

UOVA DI QUAGLIA SU UN LETTO DI SEMI DI SENAPE AL TARTUFO NERO

Da: "La Grande Cucina" di Gianfranco Vissani

Ingredienti per 4 persone: 18 uova di quaglia - 60 gr. di semi di senape - 60 gr. di tartufo nero (lo puoi trovare da me in macelleria pronto all'uso, conservato in una soluzione di acqua e sale in barattoli di vetro.)- 15 gr. di scalogno - 1 rametto di dragoncello - 1 foglia di alloro - 1 spicchio d'aglio, olio, sale, pepe quanto basta.

Procedimento: Lasciate ammollare per 24 ore i semi di senape in acqua con scalogno, dragoncello e lauro, poi fateli sobbollire per circa 15 minuti, finché diventano morbidi. In una padella di ferro cucinate a fuoco lento le uova di quaglia all'occhio di bue, avendo cura di non far soffriggere l'olio.

Scolate i semi di senape, saltateli con olio, sale e aglio, adagiateli al centro del piatto, disponetevi sopra le uova e cospargete con lamelle di tartufo nero.

UOVA DI QUAGLIA AL TARTUFO



Ingredienti per persona: 5 Uova di Quaglia, 10-12 Grammi di Burro, Un cucchiaino colmo di Parmigiano, Tartufo a piacere (lo puoi trovare da me in macelleria pronto all'uso, conservato in una soluzione di acqua e sale in barattoli di vetro.), Sale q.b.

Preparazione: Ungete un tegamino per uso individuale con 10 g di burro. Fateci scivolare 4 uova di quaglia salate leggermente solo i rossi e cospargete di Parmigiano grattugiato. Cuocete in forno a 80 gradi facendo in maniera che le uova ricevano maggiore calore nella parte superiore e appena si sarà coagulate il bianco facendo molta attenzione affinché il rosso resti morbido, estraetele dal forno e servitele immediatamente con un abbondante grattata di Tartufo .

Uova al Tegamino con Tartufi



Ingredienti per 4 persone: 8 uova, 1 tartufo (lo puoi trovare da me in macelleria pronto all'uso, conservato in una soluzione di acqua e sale in barattoli di vetro.), 50 gr. di burro, 50 gr. di parmigiano intero, pepe bianco, sale.

Procedimento:

pulire il tartufo, sciogliere 20 g di burro in una casseruola. Suddividere il burro rimasto in 4 tegamini e metterli sul fuoco per far sciogliere il burro. Sciolto il burro, fuori dal fuoco, rompere 2 uova in ciascun tegamino, salare e pepare, mettere sopra scaglie di tartufo e il parmigiano. Sopra il tutto versare il burro fatto sciogliere precedentemente nella casseruola. Mettere i tegamini in forno già caldo a 180 °C per circa 10 minuti.

Ma quanti modi ci sono per cucinare le uova?

Per saperne di più continua la lettura



Tanti modi per cucinare le uova

UOVA AL TEGAMINO (O SUL PIATTO): nel forno a 230 °C mettere i tegamini dove è stato fatto sciogliere del burro, sono state rotte le uova, si sono salate e sopra le quali si è versato del burro fuso. L'uovo è cotto quando l'albume sarà leggermente coagulato mentre il tuorlo rimarrà giallo brillante.

UOVA ALLA COQUE: le uova vanno messe in acqua bollente con tutto il guscio per 2-3 minuti.

UOVA SODE: le uova vanno messe in acqua bollente con tutto il guscio per 8-10 minuti.

UOVA BAZZOTTE: le uova vanno messe in acqua bollente con tutto il guscio per 5-6 minuti.

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE: si fa sciogliere il burro nei tegamini e quando è spumeggiante ci si rompono le uova e si fanno cuocere per 4 minuti.

OMELETTE: sbattere le uova in una terrina e salare. Far sciogliere del burro in una terrina e versarvi sopra le uova sbattute. L'omelette deve essere leggermente dorata all'esterno e «bavosa» all'interno.

UOVA FRITTE: in una padellina dove si fa scaldare l'olio si rompono le uova e con un cucchiaino si porta rapidamente l'albume sul tuorlo affinché questo ne rimanga racchiuso.

UOVA IN CAMICIA (O AFFOGATE): in una casseruola si fa bollire dell'acqua, poi si abbassa il calore al minimo e vi si rompe un uovo nel punto dove si produce una debole ebollizione. Le uova si lasciano nell'acqua per 3-4 minuti

UOVA STRAPAZZATE: sbattere leggermente le uova in una terrina con sale e pepe. Metterle in una padellina dove era stato fatto sciogliere del burro e far cuocere le uova a fuoco leggero girandole continuamente con un cucchiaino di legno. Tolte dal fuoco aggiungervi delle scaglie di burro amalgamando bene.