

Insalata di fiori ed erbe aromatiche con uova di quaglia



INGREDIENTI

- 140 g misto aromatico (basilico, prezzemolo, menta, rucetta, foglie di sedano, finocchietto)
- 100 g piselli sgusciati
- 12 uova di quaglia
- fiori eduli (garofani, crisantemi, ginestra, tagete, rosmarino)
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Per la ricetta dell'insalata di fiori ed erbe aromatiche con uova di quaglia, lessate le uova per 3'. Poi scolatele, raffreddatele e sgusciatele. Rifilate il fondo delle uova in modo che stiano in piedi. USANDO un piccolo coltellino svuotatele del tuorlo da sotto. Sbollentate i piselli in acqua salata per 5-7'. Scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio in modo che conservino il loro colore verde brillante.

Sgocciolateli e frullateli in crema con 15-20 g di olio, i tuorli sodi delle uova di quaglia, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Raccogliete la crema di piselli in una tasca da pasticciere e distribuitela all'interno delle uova svuotate.

Mescolate il misto aromatico e i petali di fiori eduli a scelta (garofani, crisantemi, ginestra, tagete e rosmarino) e conditeli con un filo di olio, sale e pepe. Distribuite nei piatti il misto aromatico, unite le uova e decorate con altri petali di fiori.