

## 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 far 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.