

Cestini di pasta fillo con ovetti di quaglia



INGREDIENTI

500 g asparagi verdi mondati
4 fogli di pasta fillo
4 uova di quaglia
burro
timo
limone
aceto di vino bianco
olio extravergine d'oliva
sale
pepe

PROCEDIMENTO:

Per la ricetta dei cestini di pasta fillo con ovetti di quaglia, spennellate di burro fuso 4 stampini da budino capovolti (diam. 8 cm, h 6 cm) e disponeteli su una placca foderata di carta da forno. Ritagliate da ogni foglio di pasta fillo 4 quadrati (12-15 cm di lato), spennellateli di burro fuso e sovrapponeteli leggermente sfalsati, cioè in modo che i vertici non coincidano. Accomodate i quattro quadrati sovrapposti su uno degli stampini capovolti, coprite con un altro stampino, in modo che mantenga la forma durante la cottura. Ripetete queste operazioni e fate gli altri 3 cestini.

Informateli a 190°C per 12-15'. Sfornate i cestini, sformateli e lasciateli raffreddare.

Lessate gli asparagi per 6-8' in abbondante acqua bollente salata (circa 10 g di sale per litro). Scolateli e raffreddateli in abbondante acqua e ghiaccio salata per meno di 1'. Quindi sgocciolateli con delicatezza, asciugateli leggermente e tagliateli in rocchetti di 3-4 cm di lunghezza; conditeli con olio, pepe e qualche fogliolina di timo. Distribuiteli nei cestini di pasta fillo.

Rompete su un piattino un uovo di quaglia. Portate sul fuoco una casseruola di medie dimensioni riempita per metà di acqua, acidulatela con 100 g di aceto di vino bianco e create un vortice al centro mescolando in modo regolare con un cucchiaino. L'acqua non dovrà raggiungere il bollore ma solo fremere.

Togliete il cucchiaino, avvicinate il piattino al pelo dell'acqua fremente e versate l'uovo di quaglia al centro del vortice. Cuocetelo per 3-4', poi scolatelo usando una schiumarola e accomodatelo in un cestino. Ripetete queste operazioni con le altre 3 uova e completate ogni cestino con una macinata di pepe. Servite subito.