

 UOVA ALLA COQUE CON TARTUFO

Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.


uova (Cat A - g 65): 10

tartufo bianco: 60 g

ortaggi (carota, zucchina, sedano) puliti e tagliati a fiammifero: 250 g

sagrestani (bastoncini di pasta sfoglia al Parmigiano): 20

Procedimento

- Pulire e tritare il tartufo.
- Sbianchire le verdure e tenerle al caldo.
- Cuocere le uova.  1 minuto
- Disporle nel porta-uovo e togliere la calotta superiore (per circa 1/4).
- Salare leggermente i tuorli e guarnire con il tartufo.
- Servire accompagnando con le verdure e i sagrestani.

UOVA BARZOTTE CON INSALATA DI SPINACI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

uova: 10

spinaci novelli puliti: 350 g

pancetta affumicata: 250 g

scalogno: 50 g

salsa vinaigrette: 200 ml

crostini di pane tostati al burro: 200 g

prezzemolo

Procedimento

- Tagliare la pancetta a bastoncini e affettare lo scalogno.
- Rosolare la pancetta con lo scalogno.
- Condire gli spinaci con la salsa e con la pancetta.
- Completare con i crostini di pane.
- Cuocere le uova come di regola, toglierle dall'acqua e lasciarle raffreddare per 3/4 minuti.
- Sgusciare le uova con molta attenzione.
- Distribuire l'insalata al centro dei piatti e porvi al centro le uova tagliate a metà.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI UOVA

 UOVA ALLA BELLA ROSINA**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: maionese.

uova: 15

maionese: 150 g

prezzemolo

capperi

Procedimento

- Lessare le uova. ⌚ 10 minuti
 - Passarle sotto acqua corrente fredda; sguocciarle quando saranno fredde.
 - Tagliarle a metà per il lungo e levare il tuorlo.
 - Recuperare 10 tuorli e passarli al setaccio in una bacinella.
 - Unire la maionese, il prezzemolo tritato e aromatizzare leggermente con qualche capperone tritato.
 - Amalgamare la farcia.
 - Distribuirli nei mezzi albumi ricoprendoli interamente.
 - Passare al setaccio i tuorli sodi rimasti.
 - Con il ricavato spolverizzare le uova: si otterrà l'effetto "mimosa".
- Coprire la preparazione e tenerla in luogo fresco fino al servizio.

UOVA AFFOGATE ALLA PARMIGIANA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

uova: 20

crostoni di pane rotondi: 20

Parmigiano grattugiato: 100 g

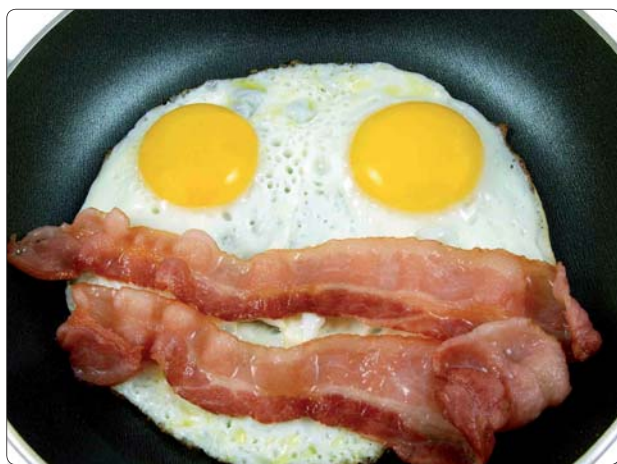
burro: 150 g

salvia

Procedimento

- In una casseruola scaldare l'acqua leggermente acidulata, senza superare la temperatura di 90 °C.
- Rompere le uova su un piatto, immergerle nell'acqua e fare in modo che l'albume si raccolga intorno al tuorlo.
- Lasciarle cuocere. ⌚ 3/4 minuti
- Pennellare il pane di burro fuso e tostarlo in forno.
- Cuocere le uova come di regola.
- Sgocciolarle e farle asciugare bene sopra la carta assorbente da cucina.
- Porre sui crostoni le uova.
- Cospargerle con il Parmigiano.
- Farvi colare sopra del burro fuso aromatizzato con la salvia.

UOVA IN TEGAME ALL'INGLESE



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

uova: 20

fettine di pancetta affumicata: 200 g

burro: 100 g

Procedimento

- Distribuire la pancetta negli appositi tegamini.
- Farla soffriggere con il burro.
- Rompervi dentro le uova.
- Finire la cottura al forno.

 UOVA STRAPAZZATE ALLA PORTOGHESE**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

uova: 20

panna fresca: 300 ml

pomodori freschi pelati: 200 g

peperoni: 100 g

scalogno: 100 g

burro: 50 g

olio d'oliva extra vergine

prezzemolo tritato

sale, pepe

crostoni di pane: 10

Procedimento

- Togliere i semi ai pomodori e tagliarli a pezzetti.
- Farli soffriggere in olio e burro, con lo scalogno e i peperoni.
- Rompere in una bacinella le uova.
- Unire la panna, salare e pepare; mescolare con una frusta senza montare.
- Cuocere le uova a bagnomaria sino a quando saranno cremose.
- Mescolare le uova strapazzate alle verdure.
- Cospargere con prezzemolo tritato.
- Servire guarnendo con il pane.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI UOVA

 FRITTATA DI GIANCHETTI**Dosi per 10 persone**

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

gianchetti (o bianchetti: avannotti di acciughe o sardelle): 700 g

uova: 8

prezzemolo tritato

spicchio di aglio: 1

maggiorana

Parmigiano grattugiato: 40 g

olio di oliva extra vergine

sale, pepe

Procedimento

- Sbattere bene le uova.
- Unire i gianchetti crudi, ben puliti dalle alghe; salare e pepare.
- Unire il Parmigiano grattugiato, un trito di prezzemolo, aglio e maggiorana; mescolare bene tutti gli ingredienti.
- Porre sul fuoco la padella per le frittate con alcune cucchiainate di olio; quando sarà ben caldo versarvi il composto.
- Procedere come per una normale frittata, cuocendola a fuoco lento prima da una parte e poi dall'altra.
- Servirla calda.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI UOVA

FRITTATA DI CIPOLLOTTI



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

cipollotti: 1,2 kg

prosciutto crudo (un'unica fetta): 150 g

uova: 8

olio d'oliva

due pomodori ben maturi

Parmigiano e pecorino grattugiati: 50 g

basilico

due o tre foglie di menta

sale, pepe

guarnitura

Procedimento

- Porre nella padella per le frittate poco olio, il prosciutto tagliato a julienne, le cipolle affettate e le foglie di menta tagliuzzate.
- Mettere il recipiente sul fuoco e fare rosolare sino a quando le cipolle saranno cotte.
- Rompere in una terrina le uova, salarle, peparle, unire il Pecorino e il Parmigiano, il basilico tritato e le cipolle cotte.
- Tagliare i pomodori a filetti, metterli in un tegamino con poco olio e porlo sul fuoco; farli appassire. ⌚ 10 minuti
- Quindi unire i pomodori al composto d'uova e mescolare.
- Posare sul fuoco la padella per le frittate con olio in giusta quantità; appena sarà ben bollente versarvi tutto il composto.
- Mescolarlo per qualche minuto affinché si rapprenda un poco, poi con la paletta livellare bene la frittata.
- Quando sarà cotta da una parte, voltarla e cuocerla anche dall'altra parte.
- Servirla preferibilmente fredda o tiepida.

OMELETTE ALLA CACCIATORA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: brunoise.

uova: 20

funghi champignon: 150 g

brunoise: 50 g

poco burro e olio

polpa di pomodoro: 150 g

prezzemolo, sale e pepe

Procedimento

- In una padella soffriggere la brunoise con il burro.
- Unire i funghi puliti e affettati, lasciarli cuocere a fuoco medio alto. ⌚ 3 minuti circa
- Unire i pomodori e lasciare cuocere. ⌚ 10 minuti
- Completare con prezzemolo tritato.
- Rompere le uova in una bacinella.
- Condirle con sale e pepe e sbattere bene.
- Fare scaldare in una padella poco olio e burro.
- Versare le uova nella padella, mescolarle rapidamente con una spatola e lasciarle leggermente rapprendere.
- Alzare la padella in posizione obliqua e con piccoli colpi sul manico fare arrotolare l'omelette su se stessa dando la caratteristica forma affusolata.
- Disporre l'omelette sul piatto, inciderla e aprirla leggermente.
- Inserire nell'apertura la salsa preparata.

OMELETTE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO



Dosi per 2 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

3 uova

un cucchiaino di farina

una fetta di prosciutto cotto

formaggio a pasta filata

sale e pepe quanto basta

burro per imburrare la padella antiaderente

Procedimento:

- Frullare le uova nel bicchiere del mixer a immersione, aggiungere la farina, sale e pepe.
- Imburrare la padella con pochissimo burro.
- Versare le uova nella padella ben calda e far cuocere da una parte.
- Appena la frittatina si sarà leggermente rappresa, girarla dall'altra parte. Porre sopra una metà della frittata il prosciutto e il formaggio e sovrapporre l'altra metà al ripieno.
- Utilizzando le palette di legno, girare delicatamente l'omelette e aspettare il termine della cottura.
- Servire subito.

SECONDI PIATTI

SECONDI DI UOVA



ROTOLO DI FRITTATA AGLI SPINACI CON PROSCIUTTO E PROVOLA



Dosi per 10 persone

Preparazioni di base necessarie: nessuna.

uova: 12

spinaci o altra verdura lessata: 300 g

prezzemolo fresco tritato

parmigiano grattugiato

sale

olio extravergine d'oliva

per la farcia

prosciutto cotto

provola

Procedimento:

- Lavare più volte gli spinaci sotto acqua corrente.
 - Con la sola acqua rimasta dopo l'ultimo lavaggio, cuocere per 3-4 minuti con un pizzico di sale. In una terrina sbattere le uova, unire il prezzemolo, il sale, il parmigiano e la verdura raffreddata e tagliata con la mezzaluna. Amalgamare bene.
 - Ungere una teglia da forno e versarci il composto.
 - Cuocere in forno già caldo a 180 °C per 15 minuti circa.
 - Una volta cotta adagiare la frittata su un tagliere.
 - Farcirla con il prosciutto e la provola grattugiata.
 - Arrotolare la frittata e avvolgerla ben stretta con della pellicola trasparente cercando di stringerla quanto basta per renderla compatta a tenere la forma.
 - Quando è ben freddo, togliere il rotolo dalla carta e affettarlo.
- Si può servire su un letto di lattuga.