

# PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

## La storia dell'ovino giallo

Questa è la storia dell'ovino giallo  
nato da una gallina e da un gallo  
lunedì è tutto chiusin chiusino  
martedì inizia a sentirsi un rumorino  
come di un becco che picchia il guscino  
mercoledì esce fuori un pulcino  
dolce, pennuto e molto carino  
giovedì incomincia a parlare  
e i primi pio pio a cantare e pigolare  
Venerdì vuole mangiare  
e i granelli di grano impara a becchettare  
sabato è pronto per camminare  
sulle sue zampe ritto sa stare  
domenica mattina  
ha già la sua crestina  
in una settimana, magia, magia,  
dal suo pollaio può già correre via.



## Uova sode ripiene di tuorlo cremoso

### Ingredienti per 6 persone

6 uova.  
200 gr di zucchine  
200 gr di carote  
160 gr di caprino  
12 fettine di bresaola  
limone.  
olio extravergine d'oliva  
sale

### Preparazione:

Mettete le uova in un tegame con acqua fredda e un cucchiaio di aceto, portatele su fuoco e fatele rassodare calcolando 10 minuti dall'inizio del bollore.

Fate raffreddare le uova sotto l'acqua corrente quindi sgusciatele, tagliatele a metà e svuotatele dei tuorli, che raccoglierete in una ciotola. Lavorate i tuorli con la forchetta, amalgamandoli con il caprino, un filo d'olio, sale e qualche goccia di succo di limone, mescolate fino a ottenere un composto cremoso. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta spizzata. Arrotolate le fettine di bresaola a rosette e inserite ciascuna in mezzo uovo, quindi farcite con la crema preparata.

Mondate e riducete le carote e le zucchine a filetti ( julienne), tritatele in padella con un filo d'olio, un pizzico di sale, quindi disponete il tutto nel piatto e sopra adagiatevi le uova.

Condite con un filo d'olio e servite.