

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 cucchiaino 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.