

Nidi di Pasqua

Ingredienti per 4 persone:

12 uova di quaglia
5 fette di prosciutto crudo
erba cipollina
olio evo
sale

Preparazione

Oleate degli stampini monoporzionamento aiutandovi con un pennello. Tagliate 1 fetta di prosciutto in 4 parti. Inserite in ogni stampino una fetta di prosciutto schiacciando bene sui bordi, mettete alla base il pezzo di prosciutto che avete tagliato in modo da ottenere un involucro unico. Mettete gli stampini in una teglia, aprite le uova di quaglia una alla volta ed inseritene tre per ogni stampino, una volta terminato il lavoro salate leggermente e fate cuocere in forno preriscaldato a 140 gradi per 15 minuti circa. Le uova si dovranno rapprendere. Togliete lo stampino e servite i nidi su un letto di erba cipollina, guarnite le uova con la stessa sminuzzata.