



UOVA DI QUAGLIA IN CROSTA DI GUANCIALE, PASSATA DI FAVE FRESCHE E CIPOLLE CARAMELLATE

Ingredienti

8 uova di quaglia
8 fette di guanciale tagliate sottili
200 gr. di fave pulite, sbollentate e decorticate
30 gr. di porro tagliato fine
30 gr. di patata tagliata a cubetti
200 gr. di cipolla rossa tagliata sottile
50 ml. di aceto di vino bianco
800 ml. di acqua
70 gr. di zucchero
Olio quanto basta

Procedimento

Sbollentare le uova di quaglia in acqua bollente per 2 minuti e 40 secondi.
Raffreddare subito in acqua e ghiaccio e privare del guscio.

Avvolgere le uova, salate e pepate, nella fetta di guanciale e infilarle con uno

stecchino, avvitandolo.

Rosolarle in una padella antiaderente con poco olio. (Il guancialetto deve diventare croccante)

Per la passata di fave:

Preparare un fondo con olio, i porri tagliati e le patate, far appassire il tutto aggiungendo acqua all'occorrenza.

Appena le patate sono cotte aggiungere le fave precedentemente scottate e decorticate.

Frullare con un mixer e aggiustare di sale.

Per le cipolle caramellate:

in una casseruola mettere le cipolle tagliate finemente e far andare 1 minuto a fuoco lento. Aggiungere l'acqua, lo zucchero e l'aceto e far ridurre il tutto fino ad ottenere una marmellata.