



INSALATA DI PORRO, UOVA DI QUAGLIA, PUNTARELLE, BOTTARGA DI MUGGINE E OLIO DI SEDANO

Ingredienti

8 Uova
1 cima cicoria grossa
2 porri
1 cuore di sedano
1 filetto piccolo di bottarga bionda
1 ramo di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
Olio, sale e pepe q.b.

Procedimento

Pulire la cicoria e crearne le puntarelle.
Cuocere le uova in acqua bollente per 3 minuti e pulirle.

Sbollentare il sedano in acqua poco salata. Freddarlo in acqua e ghiaccio.
etterlo in una coppa con acqua di cottura fredda, 1 punta d'aglio, il prezzemolo, sale, pepe e olio.

Frullare e passare.

Tagliare i porri a rondelle sottilissime. Saltarli in padella con olio a fuoco vivace per 2 minuti.

Tagliare la bottarga a listarelle. Tagliare le uova di quaglia a metà.
Assemblare tutto e condire con olio di sedano.