

UOVA DI QUAGLIA IN CAMICIA

Ingredienti per 4 persone:

- 20 uova di quaglia
- 250 g di insalata
- 1 tartufo nero
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino bianco
- sale
- pepe in grani

Portate a ebollizione un litro d'acqua salata e acidulata con un cucchiaino di aceto, abbassate la fiamma e mettete una alla volta, le uova sgusciate, lasciate cuocere per circa tre minuti.

Estraetele col mestolo forato, adagiatele su una carta assorbente e poi su un piatto da portata in cui avrete fatto un letto con l'insalata, cospargete con lamelle di tartufo nero.

Emulsionate l'olio con un po' di sale, qualche granello di pepe pestato e un po' di aceto, versate sulle uova e servite questo piatto raffinato.