

UOVA NEI CESTINI DI FORMAGGIO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 cucchiaini di formaggio grana e montasio vecchio grattugiati,
- g 500 di asparagi mondati,
- g 300 di gamberetti,
- 6 uova di quaglia,
- burro,
- sale.

Lessate gli asparagi in acqua bollente leggermente salata, lasciandoli al dente, quindi sgocciolateli.

Preparate i cestini allargando sul fondo di una padellina antiaderente, ben calda, una cucchiainata del misto di formaggi. Sollevate la cialda ottenuta con una paletta e modellatela, ancora calda, sul fondo di una tazza rovesciata, dandole la forma di un cestino; fatene altri 5 allo stesso modo.

Rassodate le uova di quaglia: mettetele in un pentolino, coperte di acqua fredda.

Portatele lentamente a bollore e, da quel momento, calcolate 4 minuti esatti, quindi fatele raffreddare e sgusciatele.

Sgusciate e private del budellino nero i gamberetti, quindi saltateli per qualche minuto in g 30 di burro.

Tagliate gli asparagi e insaporite anch'essi in burro e sale, tenendo da parte le punte per la guarnizione.

Riempite i cestini con i gamberetti e i pezzi di asparago, completando il tutto con le uova, sgusciate e dimezzate, e le punte di asparago.