

ANTIPASTI

Bocconcini con uova di quaglia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

40 min

CALORIE

400 kcal

Ingredienti per 6 persone

Farina	250 g
Burro	140 g
Formaggio grana	40 g
Erbe aromatiche miste	20 g
Funghi surgelati	300 g
Tuorli d'uovo	2
Uova di quaglia	6
Aceto di vino	2 cucchiiai
Scalogno	1
Carota	1
Pepe nero	4 grani
Sherry	1 cucchiaino
Noce moscata	
Olio d'oliva	
Sale	

Preparazione

- 1 Frullate nel mixer la farina con il formaggio grattugiato, le erbe aromatiche, 100 g di burro, mezzo decilitro di acqua fredda e sale finché avrete una pasta omogenea.
- 2 Fatela riposare in frigo per 30 minuti, avvolta in un foglio di pellicola per alimenti.
- 3 Scaldate in una padella 2 cucchiiai di olio, unite i funghi, la carota tagliata a pezzettini e cuocete a fiamma media per circa 15 minuti. Salate, unite lo sherry, fatelo evaporare e spegnete.
- 4 Rassodate le uova di quaglia per 3 minuti dal momento dell'ebollizione, sgusciatele e tagliatele a metà. Tritate finemente lo scalogno e mettetelo in padella con il pepe e l'aceto.

- 5 Fate evaporare fino a ridurre il liquido della metà, eliminate il pepe e, fuori dal fuoco, aggiungete i tuorli e il burro rimasto.
- 6 Sbattete con una piccola frusta fino a che la salsa si addensa, regolate di sale e lasciatela raffreddare.
- 7 Spianate la pasta in una sfoglia sottile, ricavate dodici quadrati di 6 centimetri di lato e rivestite dodici stampini rotondi del diametro di 4 centimetri.
- 8 Riempiteli con i funghi, disponeteci sopra mezzo uovo di quaglia e coprite con la salsa preparata. Cuocete nel forno precedentemente riscaldato a 200 gradi per circa 25 minuti e servite subito.