

UOVA E FRITTATE

Uova farcite e glassate

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h

CALORIE

250 kcal

■ Ingredienti per 8 persone

Zucchina	120 g
Maionese	120 g
Maionese	1/2 cucchiaino
Carota	50 g
Prosciutto cotto	50 g
Ricotta piemontese	40 g
Uova	8
Cetriolini sott'aceto	3
Prezzemolo	1 manciata
Sale	

PER LA GLASSA

Latte	200 g
Panna liquida	50 g
Spinaci lessati e strizzati	40 g
Burro	20 g
Farina bianca	15 g
Colla di pesce	6 g

■ Preparazione

- 1 Rassodate le uova, ponendole inizialmente in acqua fredda e lasciandole cuocere per 10 minuti esatti dall'inizio dell'ebollizione; raffreddatele sotto acqua corrente e sgusciatele.
- 2 Tagliatene 4 a metà per il lungo e svuotatele dei tuorli che raccoglierete in una ciotola.
- 3 Mescolateli solo con la parte verde della zucchina, tagliata in minuscola dadolata, la carota e i cetriolini, pure a piccolissimi dadini, una manciata di foglioline di prezzemolo finemente tritate e 120 g di maionese.

- 4 Amalgamate bene il composto, salatelo e riempite con questo gli 8 mezzi albumi in attesa. Sistemate le uova gialle così ottenute su un piatto e ponetele in frigorifero, coperte con un foglio di pellicola trasparente.
- 5 Aprite per il lungo le 4 uova rimaste e svuotatele dei tuorli che passerete al setaccio, raccogliendo il ricavato in una ciotola.
- 6 Amalgamatelo con la ricotta, il prosciutto ridotto in minuscola dadolata, mezza cucchiata di maionese e con un pizzico di sale.
- 7 Riempite con il composto gli albumi in attesa, sistemate le uova così ottenute su una gratella e mettetele a raffreddare in frigorifero. Preparate la glassa: fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.
- 8 Impastate, nel frattempo, la farina con il burro e stemperate questo roux con il latte caldo, fatto scendere a filo.
- 9 Portate la salsina sul fuoco e, sempre mescolando, lasciatela sobbollire per 5 minuti poi aggiungetevi la colla di pesce ben strizzata e gli spinaci lessati, che avrete passato prima al tritatutto e quindi al setaccio: dovrete ottenere una salsa perfettamente omogenea alla quale incorporerete la panna.
- 10 Lasciatela quindi raffreddare fino a quando incomincerà a "tirare" (cioè a velare un cucchiaino che vi sarà immerso). Togliete dal frigorifero le uova, ancora sulla gratella, sistemando questa su un vassoio.
- 11 Glassatele ripetutamente (il vassoio sottostante servirà a raccogliere la glassa eccedente), quindi passatele di nuovo nel frigorifero lasciandovele per almeno un'ora (senza però toglierle dalla gratella).
- 12 Quando la glassa si sarà ben rappresa, disponete queste uova "verdi" e quelle "gialle" su un piatto da portata adeguato, quindi servitele immediatamente guarnendo il piatto a piacere.