

Uova nello scrigno con prosciutto



I pasticci di Simona

Queste uova nello scrigno con prosciutto sono una valida alternativa al classico uovo all'occhio di bue. Con semplicità si ottiene un piatto scenografico e gustoso. In questo caso ho usato il prosciutto che volendo può essere eliminato per rendere il piatto adatto al periodo di quaresima ed alle diete vegetariane.

Nel caso si volessero preparare delle porzioni più piccole da servire come antipasti si possono sostituire le uova di gallina con le uova di quaglia e così preparare degli scrigni molto più piccoli.

Ingredienti per 4 persone: 4 uova, 4 fette di prosciutto cotto, 4 sottilette, 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare, sale e pepe

Preparare gli scrigni tagliando a metà la pasta sfoglia. Sovrapporre i due fogli ottenuti e tagliarla ricavando 4 quadrati. Bucherellare ogni quadrato con una forchetta e poi formare all'interno di ognuno un quadrato incidendo con la punta di un coltello. Praticate poi al quadrato interno delle incisioni diagonali senza però tagliare la pasta.

Pennellare la superficie con del tuorlo. Infornare a 200° per circa 15 minuti.

Trascorso il tempo di cottura togliere dal forno e staccare delicatamente il quadrato più piccolo formatosi grazie ai tagli praticati. A questo punto nello spazio ricavato adagiare una fetta di sottiletta ed una di prosciutto per ogni scrigno. Rompere un uovo sopra il prosciutto e salare. Infornare nuovamente per 5 minuti, finché l'albume non si sarà rassodato.

Servire in tavola caldi e con il loro coperchio per guarnizione

Uova mimosa



I pasticci di Simona

Per portare in tavola un antipasto veloce e facile da preparare vi consiglio le uova mimosa o uova farcite.

Ingredienti per 6 persone: 3 uova sode, 1 scatoletta piccola di tonno, in cucchiaino di capperi, 1 filetto di acciuga, 2 cucchiari di maionese.

Per prima cosa cuocere le uova mettendole in acqua bollente per 8 minuti. Raffreddarle sotto l'acqua fredda e sbuciarle. Tagliare le uova a metà e togliere il tuorlo.

In un mixer frullare il tonno con l'acciuga ed i capperi sciacquati. Mescolare la salsa al tonno con metà del tuorlo sodo e due cucchiari di maionese. Creare una salsa non troppo liquida e usarla per riempire le uova.

Sbriciolare il tuorlo rimasto e guarnire le uova.

Uova nel cestino



I pasticci di Simona

Cominciamo a pensare alla Pasqua? E' ancora lontana ma oggi c'è bel tempo e sembra primavera.

Per la tavola di Pasqua non possono mancare le uova, per questo vi suggerisco queste uova nel cestino.

Ingredienti per 4 persone: 4 tuorli di uova fresche, purè di preparato con 500 gr di patate, sale.

Preparare il purè di patate:

- *Dose per 6/8 persone: 1 kg di patate, 50 gr di burro, 2 bicchieri di latte, sale*

Lavare le patate e farle bollire in abbondante acqua salata per circa 30 minuti, comunque fino a quando saranno morbide. Io le cuocio solitamente nella pentola a pressione. Scolarle, lasciarle raffreddare un pochino e privarle della pelle. Schiacciarle con lo schiaccia patate direttamente in un tegame. Mescolare le patate con un mestolo di legno ed unire il burro. Continuare a mescolare e mettere il tegame sul fuoco.

Mantenere la fiamma bassa e sempre mescolando aggiungere il latte caldo.

Mescolare rapidamente per incorporarlo uniformemente. Cuocere dieci minuti sempre mescolando. Insaporire con un pizzico di sale e se gradita una grattata di pepe o noce moscata.

Una volta che sarà pronto mettere il purè in una tasta da pasticciere con un beccuccio a stella. Formare 4 nidi su una teglia da forno foderata di carta forno.

Formare prima il fondo dei cestini e poi i bordi. Sgusciare le uova e far scivolare delicatamente un tuorlo ogni cestino. Salare l'uovo ed infornare in forno caldo per 4 minuti.

Uova e salsiccia



Questa è una delle ricette più veloci e facili in assoluto.

Uova e salsiccia sono un accostamento perfetto e in poco tempo avrete un secondo piatto o piatto unico che piacerà a tutti.

Ingredienti: 200 gr di salsiccia di maiale, 4 uova, parmigiano grattugiato, olio, aglio, sale e pepe

Le dosi sono per due persone nel caso non si abbia altro per cena. Se invece si consumano dopo un primo piatto queste dosi vanno bene anche per quattro persone.

Per prima cosa togliere il budellino alla salsiccia e tagliarla a tocchetti di un paio di centimetri.

In un tegamino mettete un filo di olio a scaldare con uno spicchio di aglio. Rosolate bene la salsiccia.

Nel frattempo sbattete bene le uova in una ciotola con sale, pepe ed un cucchiaino di parmigiano grattugiato. Quando la salsiccia sarà ben cotta unite le uova e “strapazzatele” per bene. Far attenzione a non cuocerle troppo, basteranno un paio di minuti. Non devono asciugare. Toglietele dal fuoco ancora morbide e mescolare ancora un pò.

A mio parere ci starebbe bene una spolverata di peperoncino, se non piace può bastare il pepe.

Uova con tonno e piselli



Ingredienti per due persone: 300 gr di piselli surgelati, 4 uova, 2 cipolle, 1 scatoletta piccola di tonno, olio, sale, pepe

Bollire qualche minuto i piselli in acqua bollente, scolarli e tenerli da parte. In mancanza dei piselli surgelati vanno bene anche quelli in scatola.

Preparare le uova. Lavare bene quattro uova e metterle in un pentolino. Coprirle di acqua fredda ed accendere il fuoco. Dopo otto minuti da quando inizierà a bollire l'acqua spegnere il fuoco e raffreddare le uova sotto l'acqua fredda. Spelarle con delicatezza.

Affettare la cipolla e farla rosolare un paio di minuti in olio caldo. Aggiungere un mestolino di acqua e poi abbassare la fiamma e lasciare cuocere finché non saranno belle stufate. A questo punto unire i piselli e far insaporire. Quando anche i piselli saranno quasi pronti unire le uova sode tagliate a metà e il tonno sbriciolato. Regolare di sale e pepe, far cuocere ancora pochi minuti e servire.

Zucchine ripiene di uova strapazzate



Ingredienti:

2 zucchine tonde, 4 uova, 1 cipolla, olio, sale, pepe, parmigiano

Per prima cosa tagliare la calotta delle zucchine e svolarle all'interno. Successivamente sbollentarle per alcuni minuti in acqua bollente salata in modo che si ammorbidiscano e diventino commestibili. Una volta cotte scolare e tenere da parte al caldo.

La polpa delle zucchine va fatta cuocere in padella con la cipolla. Quando il tutto sarà ben morbido unire le uova precedentemente sbattute in una ciotola con del parmigiano. Regolare di sale e pepe e poi a cottura ultimata riempire le zucchine.

In questo modo si mangia tutto e presentato così fa una figura diversa dalle solite uova strapazzate.

Mini torte pasqualine



I pasticci di Simona

Queste mini tortine pasqualine sono molto adatte per il pranzo di Pasqua o meglio ancora per la merenda all'aperto di pasquetta.

Dose per 12 tortine

1 rotolo di pasta brisée

150 gr di ricotta

125 gr di spinaci cotti

2 uova

6 uova di quaglia

sale e pepe

La preparazione di queste mini tortine pasqualine è molto facile e veloce. Volendo facilitare ancora di più il lavoro si possono usare gli spinaci già cotti in scatola. Io preferisco comprarli freschi. Dopo averli lavati li metto in padella bagnati e li compro con un coperchio. Sarà sufficiente l'acqua che resterà sulle foglie dopo il lavaggio.

Una volta cotti gli spinaci farli raffreddare e poi aggiungere la ricotta, il sale, il pepe, 2 uova e magari anche una spolverata di formaggio grattugiato. Amalgamare bene il tutto e lasciare riposare.

Far rassodare le uova di quaglia in acqua bollente e poi raffreddarle sotto l'acqua fredda. Spellarle con delicatezza e tagliarle a metà.

Accendere il forno a 200° e preparare le mini tortine di pasta brisée utilizzando uno stampo da muffin o gli stampini mono porzione di alluminio.

Tagliare dei cerchi di pasta di un diametro leggermente maggiore di quello degli stampi. Non è necessario imburrare lo stampo, quindi riempirlo con la pasta facendola aderire alle pareti e livellare il bordo con un coltellino.

Riempire le tortine con il ripieno di spinaci e sopra ognuno adagiare mezzo uovo di quaglia.

Infornare per 15/20 minuti finché la pasta non sarà ben dorata.

Servire tiepidi oppure freddi. Si possono anche surgelare.