

Insalata di uova e puntarelle - Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Cottura A freddo

Categoria : Secondo

Publicato da [G.P.](#) in 16/11/2010

Categoria Secondo - Tempo 60 min - Difficoltà Facile - Cottura A freddo - Insalata di uova e puntarelle

Insalata di uova e puntarelle

■ Categoria

■ Secondo min
■ Difficoltà facile
■ PonteCucina.it problem del 2009

Ingredienti

- >Pepe
- >Acciughe o alici sott'olio 1 numero
- >Aglio 1 spicchio
- >Grana
- >Olio di oliva extravergine
- >Ravanelli 8 numero
- >Sale
- >Uova 4 numero
- >Aceto rosso
- >Catalogna 1 mazzetto
- >cialde 4 numero

Preparazione

4 uova

1 acciuga sott'olio

8 ravanelli

1 cespo di catalogna spigata per puntarelle

1 spicchio d'aglio

olio extravergine di oliva

aceto di vino rosso

sale e pepe

1 Prepara le verdure. Elimina le foglie esterne della catalogna, ricava le puntarelle: stacca con uno spelucchino o un

coltellino per verdure i cilindretti interni appuntiti, tagliali a fettine sottilissime, nel senso della lunghezza e metti a bagno le puntarelle ottenute in acqua e ghiaccio, finché si arricceranno. Elimina parte verde e radichette dei ravanelli, lavalì e tagliali a fettine. Spella l'aglio, tritalo e disponilo nel barattolo con 4 cucchiari di olio extravergine, 1 cucchiario di aceto, l'acciuga tritata, sale e pepe.

2 Cuoci le uova e completa. Disponi le uova in un pentolino e copri le con acqua fredda e 1/2 bicchiere di aceto. Cuocile per 9 minuti dal momento dell'ebollizione, a fiamma bassa. Scolale, raffreddale sotto acqua fredda corrente, sgusciale e tagliale in 4 spicchi. Suddividi le puntarelle, i ravanelli e le uova in 4 piatti individuali o in 4 cialde di grana padano. Chiudi il barattolo con la vinaigrette con il coperchio, agita con decisione, condisci l'insalata e servi.