

## **INSALATA DI PORRO, UOVA DI QUAGLIA, PUNTARELLE, BOTTARGA DI MUGGINE E OLIO DI SEDANO**



Tempo: 30 min.    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### **INGREDIENTI**

8 Uova	1 ramo di prezzemolo
1 cima cicoria grossa	1 spicchio d'aglio
2 porri	Olio, sale e pepe q.b.
1 cuore di sedano	

### **PREPARAZIONE**

Pulire la cicoria e crearne le puntarelle.  
Cuocere le uova in acqua bollente per 3 minuti e pulirle.

Sbollentare il sedano in acqua poco salata. Freddarlo in acqua e ghiaccio.  
metterlo in una coppa con acqua di cottura fredda, 1 punta d'aglio, il prezzemolo, sale, pepe e olio.  
Frullare e passare.

Tagliare i porri a rondelle sottilissime. Saltarli in padella con olio a fuoco vivace per 2 minuti.  
Tagliare la bottarga a listarelle. Tagliare le uova di quaglia a metà.  
Assemblare tutto e condire con olio di sedano.

