

# telePIU'

€ 1,00

111085  
9 771122 607006

## LA FUORICLASSE

A TU PER TU CON LUCIANA LITTIZZETTO

MONDADORI

Settimanale - U.K.: GBP 1,70 - Germania: € 2,50 - Belgio e Francia: € 2,00 - Svizzera: CHF 2,80 - Malta: € 1,55  
Anno 25 - Poste Italiane spa - sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1, comma 1, DCB - Verona



## UOVA ALLA COQUE



**1** Riducete le fette di pane in 4 bastoncini ciascuna, meglio se delle stesse dimensioni e senza togliere la crosta.

**2** Avvolgete i bastoncini di pane bianco con mezza fetta di bacon tagliata nel senso della lunghezza e fateli tostare sotto il grill del forno girandoli sui due lati, finché il pane risulterà dorato e il bacon croccante. Teneteli in caldo.

**3** Mescolate la robiola con un'abbondante macinata di pepe e l'erba cipollina tagliuzzata.

Tostate i bastoncini di pane integrale sotto il grill, spalmateli con la robiola preparata e avvolgeteli con le fettine di prosciutto cotto tagliate a strisce.

**4** Spalmate il pane ai cereali leggermente tostato con il burro e avvolgetelo con il prosciutto crudo. Trasferite le uova in una casseruola con abbondante acqua fredda e cuocetele per circa 3-4 minuti, a partire dal momento dell'ebollizione.

**5** Mettete le uova nei classici portauovo, togliete le calottine, insaporireli con sale e pepe e appoggiateli su piattini. Servite con i bastoncini di pane caldi o tiepidi.

✓ **Consiglio** Se vi piace, potete utilizzare anche altri tipi di pane come quelli alle olive o il pane nero di segale.

## Buono a sapersi

### FORMAGGIO PIÙ SOFT

Se avete scelto una robiola non particolarmente cremosa, mentre lavorate con la frusta aggiungete un paio di cucchiaini di latte intero oppure di panna liquida fresca, si spalmerà meglio e sarà più gustosa. Per aromatizzare la crema di robiola, potete utilizzare anche basilico a foglia piccola spezzettato a mano o maggiorana sminuzzata.

### SECONDO NATURA

Uova fresche grandi biologiche certificate. Le Naturelle Eurovo, 6 pezzi a 2,29 euro.



## TEGLIA DI UOVA E PATATE



**1** Spellate e tritate finemente la cipolla, lasciatela stufare dolcemente a fiamma bassa in una casseruola con 3 cucchiaini di olio per 4-5 minuti, finché sarà trasparente. Aggiungete la passata di pomodoro, il timo, un pizzico di peperoncino, uno di sale e lo zucchero, poi proseguite la cottura con il coperchio per 20 minuti.

**2** Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a tocchetti e cuocetele, coperte, in una padella antiaderente con 4 cucchiaini di olio e un pizzico di sale per 15 minuti.

Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 5-7 minuti, mescolando spesso.

**3** Trasferite le patate con il loro fondo di cottura in una pirofila quadrata, che possa contenerle in un solo strato e copritele con la scamorza tagliata a fettine sottilissime.

**4** Versate sopra patate e formaggio la salsa di pomodoro preparata e privata del timo. Quindi, con un cucchiaino, create 4 fossette, sguosciate in ciascuna 1 albume e mettete la pirofila in forno già caldo a 200°C per 10 minuti.

**5** Unite i tuorli, rimette la teglia in forno e cuocete ancora per 2 minuti. Servite le uova caldissime, nello stesso recipiente di cottura.

## Imparate con noi

### QUALE SCAMORZA?

Potete utilizzare quella bianca, più dolce e delicata, oppure quella affumicata, di colore più scuro e dal sapore più intenso. Una volta aperta, la scamorza va consumata entro pochi giorni. Nell'attesa, riponetela in frigo avvolta in alluminio. La ricetta si abbina bene anche con fettine sottili di caciotta o, per un sapore più deciso, con spicchi di caciocavallo stagionato.

### TRACCIABILE

Patate italiane di alta qualità certificata. Selenella, 1,5 kg a 1,99 euro.

