

## SFOGLIA VERDURE & UOVA (4 PERSONE)

FACILE

### INGREDIENTI:

1 confezione di pasta sfoglia  
200g crème fraîche  
5 uova  
3-4 asparagi  
1 manciata di taccole  
1 manciata di edamame (o fave)  
3 cipollotti  
qb sale & pepe  
qb olio d'oliva

### PROCEDIMENTO:

- ✓ Srotolare la sfoglia, tagliare 4 striscioline da 1cm dal lato corto. Spennellare i bordi con un tuorlo sbattuto e applicare le strisce come a formare una cornice. Spennellare anche loro di tuorlo e cuocere in forno preriscaldato a 200-220°C per 15-20 minuti. Deve risultare bella dorata
- ✓ Privare i cipollotti della parte più verde, tagliarli in 4 per il senso della lunghezza. Adagiarli su una leccarda e condirli con sale, pepe e un goccio di olio d'oliva. Cuocere con la sfoglia per una 10ina di minuti
- ✓ Nel frattempo sbollentare le taccole e gli edamame in acqua salata per qualche minuto. Formare delle "tagliatelle" di asparagi, utilizzando un pelapatate. Sbollentare anche loro in acqua salata per 1 minuto
- ✓ Togliere la sfoglia dal forno, sgonfiare la parte centrale che sicuramente si sarà gonfiata con l'aiuto di un cucchiaino. Coprire il fondo con la crème fraîche e le verdure precedentemente sbollentate. Formare 4 "nidi" dove posizionare le uova facendo attenzione che non si rompano
- ✓ Cuocere a 200°C per altri 5-7 minuti o fino a quando non sarà cotto l'albume ma ancora morbido il tuorlo
- ✓ Servire eventualmente con qualche fogliolina di timo fresco e un giro di olio d'oliva

### NOTE:

Sostituire le verdure con altre a proprio piacere o a dipendenza della stagione.

### TEMPI:

Preparazione: 15 minuti

Cottura: 30 minuti

### CHI LA MANGIA?

VEGETARIANO, GLUTENFREE