

Uova d'oca all'occhio di bue con asparagi e pomodorini al forno

A volte siamo troppo di fretta per renderci conto di quante varianti ci offra la cucina. Infinite combinazioni di ingredienti, stagionalità, metodi di cottura, tradizioni culinarie e potrei andare avanti all'infinito.

Quello che voglio condividere oggi è un piatto estremamente semplice, completo, ricco di verdure e può barrare ancora la casella della stagionalità con i suoi verdi asparagi. Ma è l'ingrediente principale, la proteina del piatto che pur nella sua semplicità, riesce sempre a strapparmi un sorriso. La sua misura! Perché un uovo è un uovo ma la differenza tra un uovo di quaglia e un uovo di struzzo è notevole con tutti gli altri esemplari che si pongono in questo ventaglio di qualità.

Così oggi vi propongo l'uovo d'oca, uno è sufficiente ed è sublime con il suo tuorlo grande che offre extra cremosità', perfetto per fare "la scarpetta" con un buon pane fresco!!! Buona giornata a tutti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 4 uova d'oca
- 1 mazzetto grande di asparagi verdi
- 1/2 Kg di pomodori ciliegini
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Lavare bene gli asparagi e privarli della parte terminale più coriacea. Adagiarli in una pirofila da forno, abbastanza grande (io li ho cotti interi). Lavare anche i pomodori

ciliegini e unirli agli asparagi nella stessa pirofila. Condire con poco olio extravergine di oliva, una presa di sale e pepe macinato fresco. Cuocere il tutto in forno a 180 gradi per circa 30 minuti.



Pochi minuti prima di servire, possiamo dedicarci alle nostre uova XL. Scaldare su fiamma viva un tegame antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, quando avrà raggiunto la temperatura rompervi 1 uovo d'oca, facendo attenzione a non rompere il tuorlo, abbassare la fiamma e cuocere 3-4 minuti, fino a che l'albume risulterà bianco e compatto, mentre il tuorlo avrà mantenuto un aspetto lucido, umido e morbido. Salare e pepare. Raccogliere delicatamente l'uovo con una paletta, e adagiarlo nel piatto in cui avremo già disposto un mix di asparagi e pomodorini al forno. Servire caldo.

