



UOVA DI QUAGLIA ALLE ERBE



Ingredienti per 4 persone: 20 uova di quaglia, 1 albume di uovo di gallina, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di cerfoglio tritato, 1 cucchiaio di dragoncello tritato, 1 cucchiaio di pangrattato, olio per friggere, sale fino.

Cuocete le uova per 3 minuti in acqua bollente salata, poi passatele in acqua fredda e sguosciatele delicatamente. Battete l'albume con una forchetta, in un piatto fondo. Mescolate le erbe tritate e il pangrattato in un altro piatto fondo. Avvolgete le uova di quaglia con l'albume, poi impanatele e friggetele qualche secondo nell'olio molto caldo. Scolatele sulla carta assorbente, salate e servite subito.