

Nidi di patatine con uova

Categoria: Feste e ricorrenze - Pasqua



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
20 min



Dosi per:
2 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

I nidi di patatine con uova sode sono una pietanza molto invitante e nel contempo divertente da proporre ai vostri bambini nel giorno di Pasqua; fategli una bella sorpresa per invogliarli a mangiare con allegria servendo uno spiritoso nido di patatine con pulcino che fa capolino!

Tutto quello che vi occorre sono delle patatine tagliate alla julienne, insalata, salsa rosa, uova, olio e limone. Il divertimento è servito!



per 2 nidi

» Carote

2 frammenti (per becco e collo)

» Insalata

q.b.

» Limoni

succo, qualche goccia

» Olio di oliva

q.b.

» Olio di semi

di arachide per friggere q.b.

» Olive

nere 2 frammenti (per gli occhi)

» Patate

200 gr circa

» Sale

q.b.

» Uova

1

» Uova di quaglia

4

» Maionese

2 cucchiaini rasi

» Salsa Ketchup

2 cucchiaini

Preparazione



Rassodate l'uovo di gallina e, a parte, le uova di quaglia, quindi fatele raffreddare sotto un getto d'acqua fredda e poi sbucciatele. Nella fotografia 1 potete vedere l'attrezzo che servirà a friggere le patatine conferendogli la forma di nido; si tratta di due cestini di acciaio di grandezza diversa. Sbucciate e tagliate le patate alla julienne (più fini delle solite che generalmente si comprano surgelate); ponetene circa 100 gr all'interno del cestino più grande (2), cercando di sistamarle in modo aggraziato. Chiudete (3) facendo poggiare il cestino più piccolo sulle patatine (3).



Immergete le patatine nell'olio bollente (4) e fatele friggere fino a doratura avvenuta, quindi scolatele (5) ed estraetele delicatamente dall'attrezzo ove sono contenute. Avrete ottenuto un bel cestino di patatine fritte (6). Fatene un altro allo stesso modo.



Condite l'insalata con una vinaigrette ottenuta sbattendo con una forchetta dell'olio con qualche goccia di limone e sale. Formate la salsa rosa michiando maionese e ketchup. Prendete l'uovo sodo di gallina, e quello restante di quaglia, quindi separate delicatamente da tutti e due il tuorlo dall'albume; tritate l'albume con un coltello (nella foto ho tritato anche un tuorlo). Prendete un nido di patatine, ponete dentro di esso metà dell'insalata condita, mettete al centro un cucchiaino di salsa rosa (7) e sopra la salsa, adagiate le tre uova sode di quaglia. Ecco un nido con le sue uova!



Per preparare il secondo soggetto, prendete l'altro nido di patatine, ponete al suo interno l'insalata residua (10), aggiungete un cucchiaino di salsa rosa sulla quale adagerete il tuorlo sodo di gallina (11). Prendete il tuorlo sodo più piccolo con il quale formerete la testa del pulcino: posizionate un frammento di carota per il becco e due di olive nere che formeranno gli occhi (12). Ora dovrete posizionare la testa del pulcino sul corpo, formato dal tuorlo sodo di gallina.



Inserite un bastoncino di carota sotto la testa e infilate poi l'estremità sporgente nel corpo (13). Ecco il pulcino! Cospargete le due preparazioni con il trito di albume sodo (14-15). Servite immediatamente.

◇Consiglio

Se non volete far raffreddare troppo i nidi di patatine, organizzatevi in modo da avere pronti tutti i vari ingredienti, (pulcini compresi!) in modo da unirli piuttosto velocemente.