Uova in cocotte con fagioli cavoletti e speck. E son cavoli…nostri!



Buondì ragazzi, passato bene il primo we di primavera? Io l'ho passato in ottima compagnia.

Come vi avevo accennato è arrivata la mia mamy per un paio di giorni, o forse sarebbe il caso di dire "*è arrivato un bastimento carico di…*" visto che ogni volta viene a trovarmi porta con sè scorte sufficienti ad una famiglia di 5 persone per due mesi!

Non che la cosa per certi versi mi dispiaccia, frutta e verdura saporita dell'Abruzzo qui mi mancano tantissimo e sono sempre assai gradite, ma arrivare con un fustino per la lavatrice, pacchi di pasta e barattolo di caffè…ecco mi sembra un pizzico esagerato.

Ma tant'è! A Siena forse la spesa non si fa! E stavolta mi son presa pure l'aggravante!

"*Fede la vuoi una fettina?*"
ohi ohi…la vedo male!
"*Non me l'hai chiesta più!*"

Io…ho chiesto una fettina io…quando? Forse dovevo essere in delirio perchè l'unica cosa che mi pare di ricordare tra le righe è: *dimmi di sì che vuoi una fettina, tanto te la porto lo stesso!*

Vabbè, confesso che nonostante viva i questa città da vent'anni non so nemmeno dove sia una macelleria, però credevo di essermi liberata dallo spettro dell'infanzia!

"Ok mamma, va bene. Savolta sì"
ehhhhhcomesonocontenta!!!
"Magari una fettina di vitello, ma ***UNA SOLA*** non di più!"

Per fortuna mi pareva di averla specificata bene la quantità perchè se per il vitello il messaggio è stato recepito, per il numero siamo a quota 3!!!

Già, il numero perfetto! E non ditemi che era talmente grande da doverci fare tre porzioni che non ci credo!

Qui o chiamo in soccorso la cavia per smaltirle in fretta oppure ho esaurito la mia quota carne per tutto il 2011!

E mo' son cavoli miei!!!

A dire il vero io di cavoli ne preferisco ben altri, magari piccolini e apparentemente "stranieri", magari anche in bella compagnia di un ovetto dorato come il sole di primavera e di…scopritelo voi con la ricetta.

P.S. suggerimenti per le fettine? Si accettano consigli ^__^

UOVA IN COCOTTE CON FAGIOLI CAVOLETTI E SPECK

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	2 persone

Ingredienti per 2 persone

- 3 uova
- 150 gr di fagioli corona già lessati (vanno bene anche quelli bianchi di Spagna)
- 150 gr di cavoletti di Bruxelles
- 50-70 gr di speck
- curry
- scalogno
- olio evo
- sale
- pepe nero

Procedimento

1. Mondare e lessare i cavoletti di Bruxelles mantenendoli al dente.
2. In una padella far rosolare leggermente lo scalogno tritato con 1-2 cucchiai di olio e lo speck tagliato a listerelle, aggiungere i cavoletti, i fagioli e lasciar

insaporire il tutto per pochi minuti. Regolare di sale e profumare con il curry.

3. Ungere leggermente due cocottine monoporzione, suddividere all'interno il mix di cavoletti e fagioli, e sgusciare sul tutto un albume, tenendo il tuorlo da parte. Infornare a 180°C per circa 20 minuti.

4. A 5 minuti dal termine, quando ormai l'albume è praticamente rassodato, far scivolare sopra un tuorlo per parte e completare la cottura. In questo modo il tuorlo resterà morbido, perfetto per intingerci un bel pezzetto di pane.

5. Fuori dal forno, insaporire le uova con un pizzico di sale e pepe nero macinato al momento e servire.



E se finora sono stati "cavoli" miei, adesso ragazzi sono "cavoli" vostri perchè nel ringraziare le dolci Sayuri, Patrizia e Ale che a sorpresa mi hanno fatto dono di questo premio



vi toccherà sorbirvi 7 cose 7 di me che non sapete…hihihihi!

Suvvia, per stavolta sono buona e ve le risparmio, ma se siete un po' curiosi potere sempre dare una sbirciatina qui .

Regola vorrebbe che passassi il premio ad altri 10 blog, ma visto che per me siete tutti, nessuno escluso, meritevoli di premio, non foss'altro per la pazienza e la costanza con cui mi seguite, io lo dono con affetto a tutti voi e vi auguro una splendida settimana.

Adesso me ne torno a coccolare la mamy, ancora per oggi ^__^