

# Uovo barzotto con verdure croccanti



## Ingredienti per 10 persone

• Uova intere freschissime	n.	10
• Zucchine	g	200
• Carote	g	200
• Piselli freschi	g	100
• Spinaci	g	100
• Peperoni rossi	g	150
• Fagiolini	g	150
• Verza	g	75

## Per la vinaigrette ai lamponi

• Olio di oliva extravergine	g	75
• Aceto di lampone	ml	25
• Sale	q.b.	
• Pepe nero macinato	q.b.	

## PROCEDIMENTO

1. Mondare tutte le verdure.
2. Tagliare a bastoncino carote, zucchini e peperoni.
3. Cuocere tutte le verdure al vapore, facendo attenzione alle diverse cotture.
4. Preparare una vinaigrette, emulsionando con l'olio, l'aceto di lampone, il sale e il pepe.
5. Cuocere le uova in acqua bollente per 4-5 minuti da quando l'acqua riprende il bollore.
6. Raffreddare le uova sotto l'acqua fredda e sbucciare.
7. Servire nel piatto le verdure con l'uovo e condite con la vinaigrette.