Ghirlande di luppolo (bruscandoli) e uova

Pubblicato: 06-06-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- pasta sfoglia
- luppolo
- uova
- sale
- olio

Preparazione:

Lavare bene il luppolo e farlo bollire, raffreddare e condire.

Preparare le uova sode, farle raffreddare e schiacciarle con una fochetta formando della stracciatella. Salare leggermente e amalgamare con pochissimo olio.

Con la pasta sfoglia ritagliare delle strisce. Arrotolarle due a due e formare delle ghirlande. Passarle al forno fino a quando saranno ben dorate. Metterne una in ogni piatto, all'interno mettere del luppolo formando un piccolo nido e ricoprire con poco uovo.