

---

# TARTINE CON OVETTE E PROSCIUTTO

Ingredienti per 8 persone:

- un pacco di panbrioche,
- 16 ovette di quaglia,
- g 150 di prosciutto crudo,
- erbe aromatiche (timo, maggiorana, prezzemolo),
- un cipolletto,
- burro,
- olio extravergine di oliva,
- sale,
- pepe bianco.

Preparate un battuto non troppo fine con il prosciutto crudo, il cipollotto e le erbe aromatiche, quindi raccoglietelo in una ciotola, conditelo con un filo d'olio, copritelo e lasciatelo marinare per circa 2 ore.

Al momento di servire, ritagliate da 16 fette di panbrioche altrettanti dischetti, tostateli leggermente e distribuitevi sopra il battuto, già marinato.

Cuocete le ovette di quaglia al tegamino, uno alla volta, con una noce di burro spumeggiante; conditele con sale, pepe macinato, quindi disponetele sulle tartine di panbrioche.

Servitele subito, guarnite a piacere.

Potete sostituire al prosciutto crudo della morbida robiola, mescolata con il trito di cipollotto e di erbe aromatiche e condita con olio e pepe.