

## Cheesecake di asparagi e uova di quaglia

Prepara uova e asparagi in un modo alternativo in questo delizioso cheesecake salato!



Se ti diciamo **cheesecake** a cosa pensi? Di solito, a un delizioso dolce con formaggio spalmabile e frutta, ottimo da gustare durante le occasioni speciali estive.

Questo, però, ha una particolarità: è preparato con **asparagi, ricotta e uova di quaglia** ed è ottimo come **antipasto di primavera!**

Il primo passo per preparare questa ricetta è, ovviamente, pulire gli asparagi. Non sai come si fa? [Qui trovi i nostri consigli.](#)

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 15 min. + 50 min. di cottura**

### Ingredienti

(per 4 persone)

20 asparagi verdi  
16 uova di quaglia  
250 g di ricotta  
2 cucchiaini di erba cipollina tritata  
2 cucchiaini di gomasio alle erbe  
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
Una macinata di pepe nero

### Procedimento:

1. Lava e priva gli asparagi della parte legnosa, poi mettili a cuocere a vapore per 20 minuti. Sfrutta l'acqua di bollitura per cuocere metà delle uova di quaglia previste per 8 minuti.
2. Una volta cotti gli asparagi, tagliali a tocchetti e frullali assieme alla ricotta, due uova di quaglia e un cucchiaino di gomasio.
3. Priva le uova sode di quaglia del guscio, in una ciotola riducile in poltiglia con una forchetta e aggiungi il rimanente gomasio.
4. Aiutati con un coppapasta per conferire la forma rotonda alle cheesecake, partendo dalle uova sbriciolate e continuando con la farcia ottenuta di asparagi e ricotta.
5. Cuoci in forno per 25 minuti a 160 °C. In alternativa puoi utilizzare anche degli stampini da muffins che andrai a sformare una volta cotti e leggermente raffreddati.
6. Cuoci gli altri ovetti di quaglia all'occhio di bue e servili posizionandoli come cappello di ogni cheesecake. Per ultimo dà un giro d'olio, cospargi con erba cipollina e macina un po' di pepe nero.