

Uova di quaglia CBT, crema di patate, sciroppo di arance e polvere di caffè

scritto da Kevin Feragotto | 11/01/2020



Una ricetta ricercata e di grande eleganza in cui la cottura a bassa temperatura delle uova di quaglia ne esalta il sapore

La ricetta delle **Uova di quaglia CBT, crema di patate, sciroppo di arance e polvere di caffè** è un secondo piatto sofisticato e dalla preparazione delicata ma basta seguire le indicazioni passo per passo per una riuscita perfetta.

La **cottura sottovuoto a bassa temperatura** negli ultimi anni è sempre più diffusa. Si adatta a cibi che andranno consumati immediatamente e ne esalta le proprietà organolettiche.

L'**uovo di quaglia** è un ingrediente particolarissimo in cucina, per sapore, dimensioni e caratteristiche nutrizionali. Infatti, rispetto all'uovo di gallina, è più leggero, più delicato, ha meno colesterolo ed è ricco di vitù alimentari.