

SECONDI PIATTI

Battuta di carne con uovo di quaglia

LUOGO: [Europa / Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- carne battuta a coltello
- uova di quaglia
- olio extravergine d'oliva
- limone
- sale
- pepe
- aglio

PREPARAZIONE



2 Salate, pepate la carne e condite con succo di limone ed aglio schiacciato.

Lasciate riposare la carne condita in frigo

Togliete l'aglio, schiacciate con la forchetta la carne, ponete al centro l'uovo e bagnate con un filo d'olio.





Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo

NOTE