Tagliatelle primaverili con nido di speck e uova di quaglia

- Ingredienti : (4 persone)
- 500 gr. di tagliatelle all’uovo
- 100 gr. di fagiolini
- 200 gr. di zucchine
- 100 gr di piselli
- 300 gr. di asparagi
- 4 uova di quaglia
- uno scalogno
- 120 gr. di speck
- 50 gr. di parmigiano
- olio extravergine d’oliva q.b.
- sale e peperoncini q.b.

Puliamo bene le verdure. Tagliamo i fagiolini in obliquo e sbollentiamoli per alcuni minuti in acqua salata. In un’ampia padella, rosoliamo lo scalogno tritato con un po’ di olio e un po’ di acqua, uniamo i piselli dopo alcuni minuti le zucchine tagliate a rondelle, i fagiolini e, da ultimi gli asparagi a tocchetti. Correggiamo di sapore e lasciamo cuocere mantenendo le verdure croccanti. Tagliamo lo speck a listarelle e mettiamolo in una padella antiaderente per farlo diventare croccante. Teniamo da parte. Cuociamo le uova di quaglia per tre minuti dopo il bollore, poi sgusciamole. Lessiamo le tagliatelle al dente e mettiamole nella padella con le verdure, unendo un po’ di acqua di cottura, spegniamo la fiamma, aggiungiamo il peperoncino e mantechiamo con il formaggio. Componiamo il piatto formando delle rosette di pasta e decorando con lo speck croccante, a formare il nido su cui appoggiare l’uovo di quaglia tagliato in due.