

Uova ripiene e decorate

ANTIPASTO

Difficoltà:
facile

Tempo di preparazione:
20 minuti

Calorie:
355 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 noce di burro
- mollica di pane
- brodo vegetale
- 4 cucchiaini di maionese

L'uovo sodo perfetto.

Mettete le uova fresche dentro un pentolino pieno di acqua fredda e fate bollire. Quando l'acqua inizia a bollire, contate 8 minuti esatti. A questo punto siete pronti per la ricetta.

1 Fate rassodare le uova e sgusciatele dopo averle passate sotto acqua fredda.

2 Tagliatele a metà nel senso della lunghezza e togliete i tuorli.

3 Amalgamate questi ultimi con le acciughe diliscate, il prezzemolo tritato, la noce di burro (ammorbidito a

temperatura ambiente) e poca mollica di pane inzuppata appena appena nel brodo vegetale freddo.

4 Riempite gli albumi con il composto.

5 Decorate le uova con maionese.

Se volete preparare voi stesse la maionese secondo la ricetta tradizionale, aggiungete al tempo di preparazione quello necessario per la salsa

