

ANTIPASTI E SNACK

Barchette di uova ripiene

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 12 uova
- 1 statola grande di tonno sott'olio
- 2 acciughe
- mezzo cucchiaino abbondante di senape
- 2 cucchiaini abbondanti di maionese
- 1 cucchiaino di aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una pentola dell'acqua con l'aceto e le uova e fate bollire le uova per 8 minuti.



2 Scalatele e fatele raffreddare.

Quando sono fredde sbucciatele e tagliatele a metà per il lungo.

Mettete i tuorli nel mixer con il tonno, le acciughe, la senape e la maionese.



3 Frullare il composto fino ad ottenere una crema.



- 4 Riempite la sacca da pasticciare con bocchetta a stella con la crema e farcire le mezze uova con il composto.



- 5 Servite.

