

ANTIPASTI E SNACK

Uova ripiene con pat  di tonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 20 persone DIFFICOLT : molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 7 min COSTO:

basso REPERIBILIT  ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 10

MAIONESE 3 cucchiai da tavola

PAT  DI TONNO 160 gr

PAPRIKA DOLCE

SALE

PREPARAZIONE



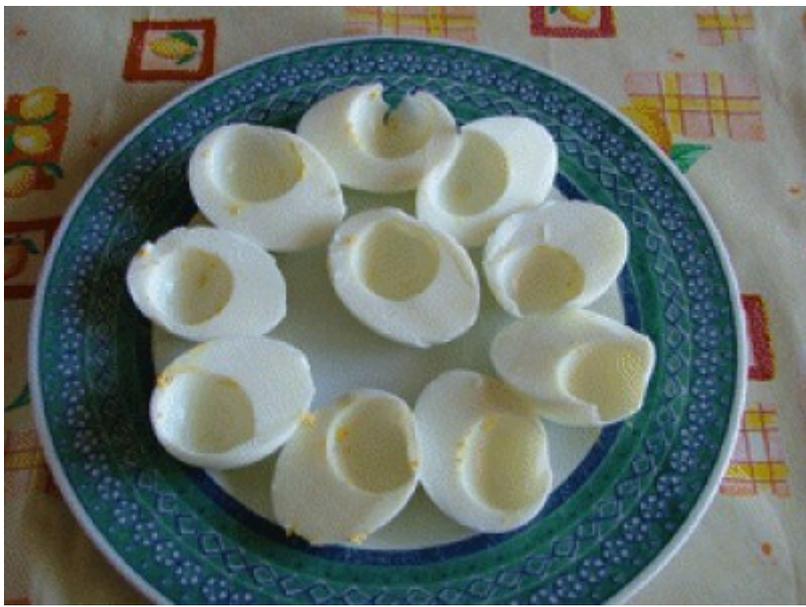
2 Bollire le uova fino a quando saranno ben sode, quindi sbucciarle.





- 3 Tagliarle a metà e separate il tuorlo con la punta del coltello facendo attenzione a non rompere le uova.





4 Raccogliere i tuorli in un piatto e sminuzzarli con la forchetta.





- 5 Unire ai tuorli il patè di tonno, i tre chucchiai di maionese, amalgamare bene e salate. Ottenere un composto cremoso e soffice.



- 6 Riempire le uova aiutandosi con un cucchiaino. Infine, spolverare il tutto con la paprika dolce.



Ingredienti per 20 persone.

NOTE