

ANTIPASTI E SNACK

## Uova ripiene

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



Uova ripiene

### INGREDIENTI

UOVA 4

TONNO SOTT'OLIO scatoletta - 180 gr

FILETTI DI ACCIUGHE sott'olio - 2

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

CETRIOLINI SOTT'ACETO 1

MAIONESE 50 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SOTTACETI VARI per guarnire del tipo  
giardiniera -

### PREPARAZIONE

- 1 Quando avete voglia di preparare le uocva ripiene, prima di tutto lessate le uova. immergete le uova in un pentolino colma di acqua fredda, portate a bollire e cuocete le uova per 7-8 minuti. Quindi allontanate il pentolino dal fuoco, lasciate raffreddare, poi

sgusciate le uova.

Nel mixer mettete i tuorli, il tonno, le acciughe, i capperi, il prezzemolo, l'erba cipollina e frullare, unite un filo di olio.

**2** Dividete le uova a metà verticalmente, rimuovete i tuorli da ciascun uovo e trasferite due tuorli all'interno del contenitore del frullatore ad immersione. Aggiungete nel contenitore anche: il tonno sgocciolato bene dall'olio di conservazione, la maionese, i capperi, il cetrriolino, i filetti di acciughe e il prezzemolo. Frullate bene il tutto in maniera tale da ottenere un composto unico.

**3** Riempite gli albumi con la farcia appena preparata, decorate con i tuorli che sono rimasti, sbriciolati e, a piacere, se gradite, con i sott'aceti misti (giardiniera), servite.