

ANTIPASTI E SNACK

Uova ripiene con crema di ceci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

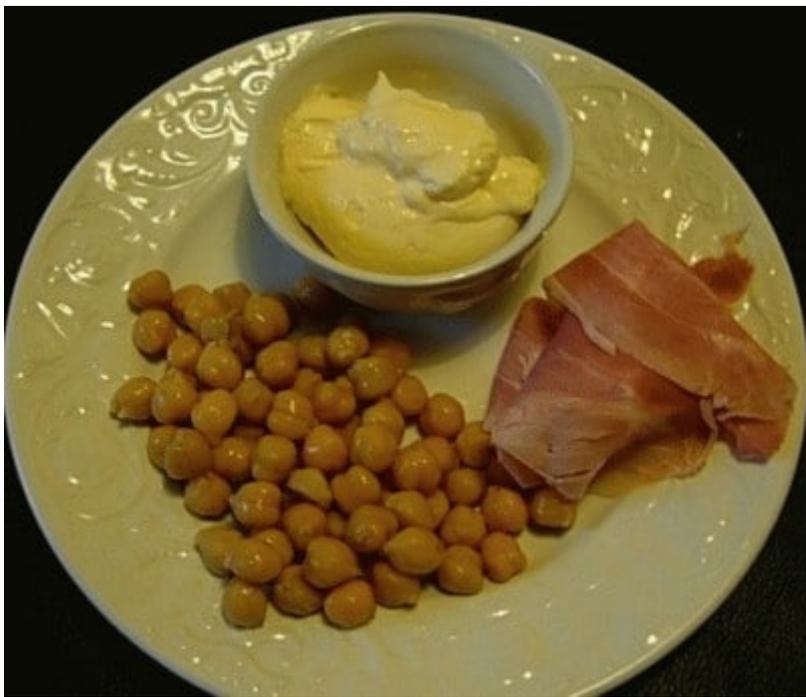


INGREDIENTI

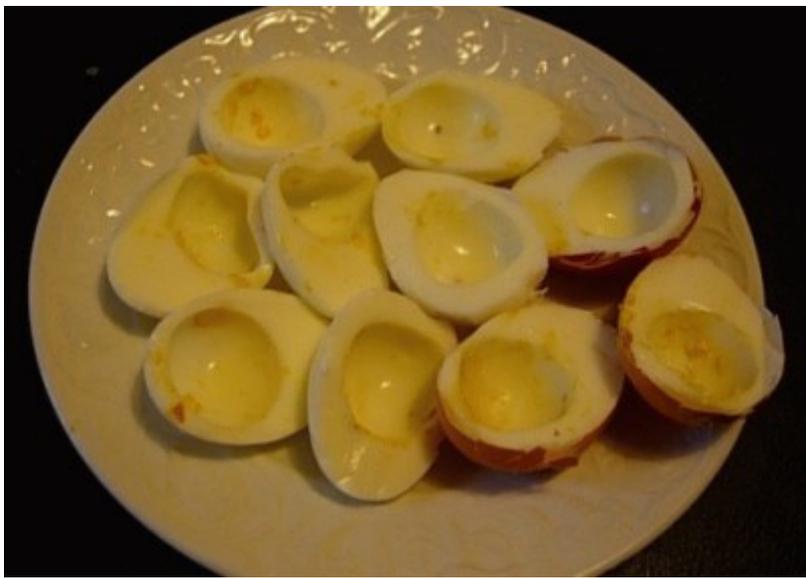
- 1 vasetto di ceci
- 1 cucchiaio abbondante di maionese
- 1 po' di prezzemolo
- 1 fetta di prosciutto
- un po' d'olio.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere metà vasetto di ceci e tutti gli altri ingredienti e frullarli fino a creare una crema, aggiungendo un po' d'olio



2 Nel frattempo, preparare gli albumi.



3 Con una siringa, cominciare a riempirli con la crema fatta, quindi metterli su un piatto e decorarli con gli ingredienti che richiamano il ripieno.



