

ANTIPASTI E SNACK

Uova ripiene con salsa al tonno

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

UOVA SODE 4

PREZZEMOLO 1 mazzetto

ERBA CIPOLLINA

TONNO SOTT'OLIO 160 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 2

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliare a metà le uova sode, prelevare i tuorli con un cucchiaino.

Frullano i tuorli con il tonno, l'acciuga, i capperi, il prezzemolo, l'erba cipollina ed un filo d'olio.



2 Riempire le mezze uova con il ripieno e far riposare in frigorifero fino al momento di servirle.



