SECONDI PIATTI

Uova sfiziose

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 8 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

UOVA SODE 8

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 5

CAPPERI 1 cucchiaio da tè

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Private le uova del guscio, tagliate per la lunghezza e estraete i tuorli.

2 Amalgamate i tuorli con i restanti ingredienti in modo da ottenere un impasto omogeneo e piuttosto morbido.

3 Riempite gli incavi lasciati dai tuorli con il composto appena ottenuto, aiutandovi con una sac à poche.