

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Uovo di Pasqua ripieno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

UOVO DI PASQUA da 400 g - 1

MASCARPONE 500 gr

UOVA 4

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

PAVESINI mezzo pacco -

FRAGOLE 500 gr

SUCCO DI LIMONE 1

### PREPARAZIONE

**1** Scaldare un coltello ed incidere la cima dell'uovo di Pasqua fino ad ottenere un coperchio.

Tagliare le fragole a pezzettini e farle macerare in una ciotola con 1 cucchiaino di zucchero ed il succo di limone per 30 minuti circa.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero rimasto.

Montare a neve ferma gli albumi.

Unite ai tuorli il mascarpone e mescolare delicatamente.

Unite anche gli albumi mescolando sempre delicatamente.

All'interno dell'uovo mettete un poco di crema, coprite con del pavesini bagnati nel succo di macerazione delle fragole e delle fragole.

Continuate gli strati fino a quando non arriverete quasi al bordo dell'uovo.

Completate con 3 fragole intere e coprite con la cima dell'uovo.

Fate riposare in frigo per 3 ore.

Decorate l'esterno a piacere.



