

ANTIPASTI E SNACK

Uova ripiene di salsa tonnata: l'antipasto sfizioso e veloce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri come preparare in pochi minuti le **uova ripiene di salsa tonnata**, un piatto sfizioso e cremoso perfetto per buffet e aperitivi.

INGREDIENTI

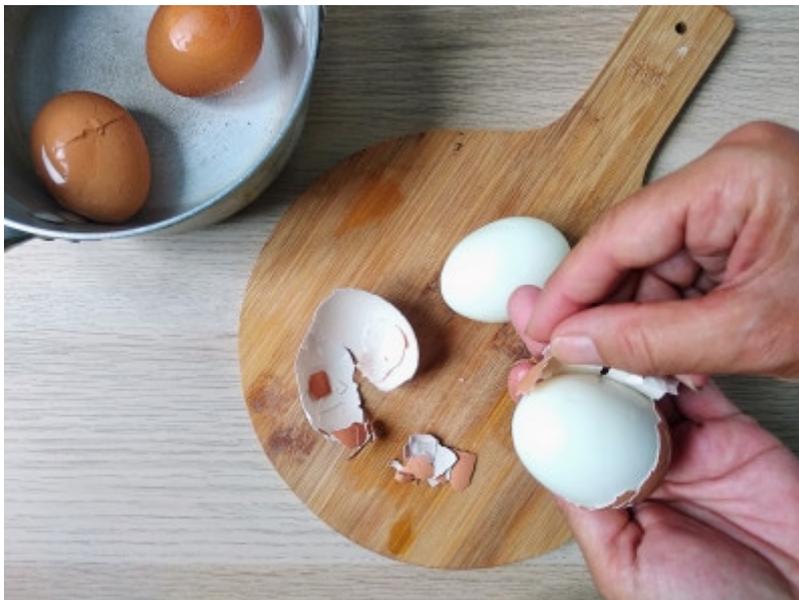
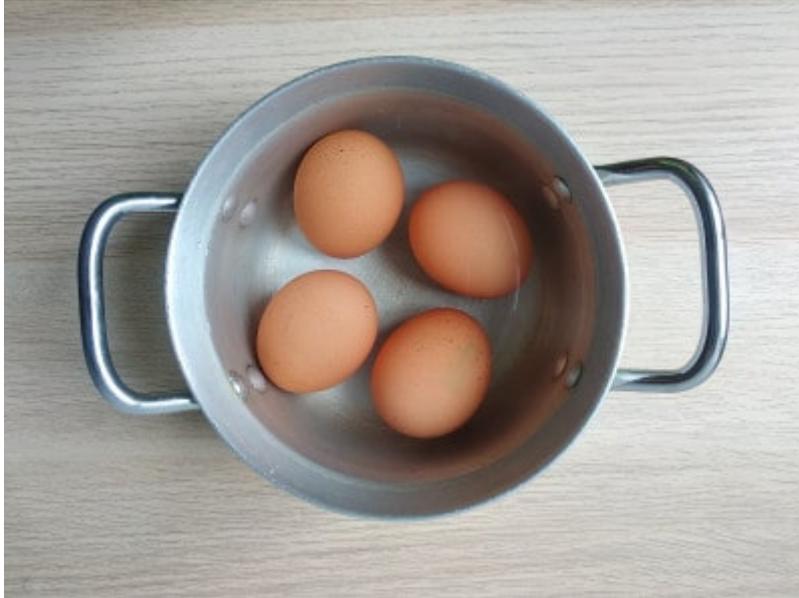
UOVA 4
TONNO SOTT'OLIO 160 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 ml
FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO 5
PREZZEMOLO 2 ciuffi
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
SUCCO DI LIMONE
SALE

INGREDIENTI PER DECORARE

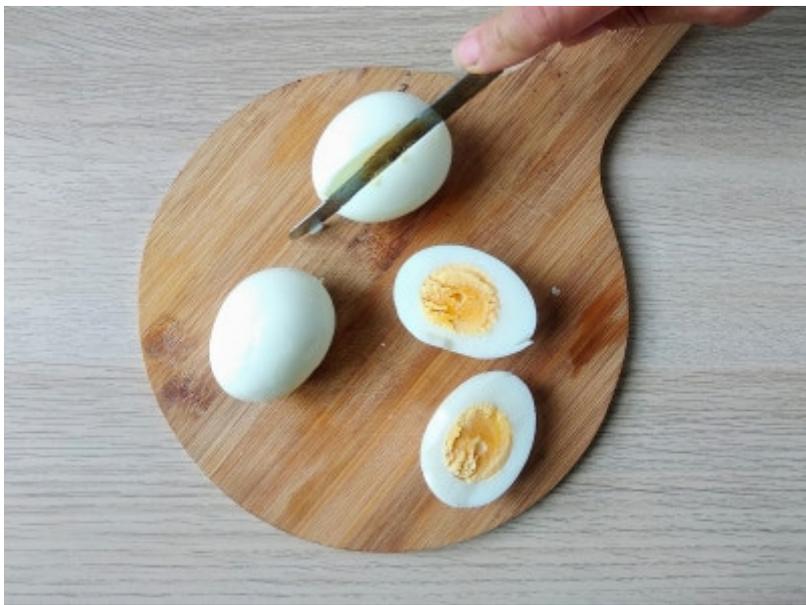
POMODORINI CILIEGINO 4
PAPRICA DOLCE

COME FARE LE UOVA RIPIENE DI SALSA TONNATA

- 1 Per realizzare le **uova ripiene di salsa tonnata** per prima cosa fai rassodare le uova: mettile in un pentolino con acqua e, dal bollore fai cuocere per sette minuti, raffreddale sotto acqua corrente e sgusciare.



- 2 Tagliale a metà e recupera i rossi aiutandoti con un cucchiaino, fai attenzione a non rompere i bianchi, che utilizzerai in seguito.



- 3 Schiaccia i rossi con una forchetta e tienili da parte. Metti su un tagliere il tonno, i capperi, i filetti di acciughe e qualche foglia di prezzemolo. Riducili a piccoli pezzi con l'aiuto di un coltello o di una mezzaluna.



4 Passa tutto in una ciotola, compresi i tuorli, e aggiungi qualche goccia di limone.



- 5 Unisci anche olio extravergine di oliva e insaporisci con un pizzico di sale. Mescola il tutto fino ad ottenere una bella salsa omogenea.



- 6 Riprendi gli albumi e riempi con la salsa tonnata aiutandoti con un sac-à-poche. Disponi su un piatto le uova e decorate con pomodorini tagliati a metà e una spolverata di paprika dolce.



UOVA RIPIENE DI SALSA TONNATA: UN'IDEA FACILE E VELOCE

Le **uova ripiene di salsa tonnata** sono un antipasto classico e sfizioso, perfetto per arricchire un buffet o per aprire un pranzo festivo. La combinazione di tonno, capperi e acciughe crea una crema gustosa e avvolgente, che si sposa perfettamente con la delicatezza dell'albume sodo. Facili da preparare e irresistibili, queste uova ripiene sono ideali per la Pasqua, ma anche per qualsiasi occasione speciale. Scopri la ricetta passo dopo passo e porta in tavola un antipasto goloso e raffinato!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un sapore più delicato, puoi sostituire il tonno sott'olio con tonno al naturale.

Se avanza della salsa tonnata, usala per condire insalate o farcire tramezzini.

Non buttare gli albumi se si rompono: puoi sminuzzarli e aggiungerli a insalate o panini.

Per un tocco di freschezza, aggiungi qualche goccia di succo di limone alla salsa.

COME CONSERVARE LE UOVA RIPIENE DI SALSA TONNATA

Le **uova ripiene di salsa tonnata** vanno consumate in giornata per garantire la massima freschezza. Se avanzano, conservale in frigorifero per massimo 2 giorni in un contenitore ermetico. Sconsigliata la congelazione, poiché gli albumi perderebbero consistenza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Vitello tonnato: il classico secondo piatto con salsa tonnata cremosa.

Insalata di patate tonnata: un contorno fresco e saporito.

Uova sode ripiene: una variante semplice con maionese e prezzemolo.

Uova alla fiorentina: perfetto per un pasto completo, sano e gustoso.

Insalata russa con tonno: perfetta per buffet e cene festive.

Uovo in camicia: una tecnica base per cucinare le uova in modo raffinato.