

ANTIPASTI E SNACK

Uova sode ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:
[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le [uova sode](#) ripiene con salmone e avocado sono un [antipasto](#) delizioso e raffinato, una [ricetta perfetta come finger food per rinfreschi e buffet](#). Le [uova sode ripiene](#) vengono [farcite](#) con una [cremina di avocado](#), abbinata a delle deliziose fettine di [salmone affumicato](#). Questa ricetta è apprezzata per la sua semplicità e l'eleganza dei sapori, rendendola perfetta per occasioni speciali o per deliziare gli ospiti con una proposta raffinata e gustosa.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare queste deliziose [uova sode ripiene](#) di gusti freschi e ricercati, servili su un letto di lattuga

fresca, il verde della lattuga farà un figurone abbinato al colore dell'avocado e del salmone.

Ti piacciono gli [antipasti eleganti](#)? Ecco qui alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Cheesecake salata con Philadelphia e gamberetti](#)

[Panettone gastronomico farcito](#)

[Insalata russa con gamberi](#)

[Tartine miste da buffet](#)

[100 salatini in 30 minuti](#)

INGREDIENTI

UOVA 4

AVOCADO solo la polpa - 100 gr

SALMONE AFFUMICATO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

MELOGRANO gli acini -

PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare delle uova sode ripiene, iniziamo a cucinare delle uova sode perfette, ecco le istruzioni: versa le uova in una pentola, ricoprile con abbondante acqua e porta a ebollizione, cuocile per 8 minuti. Spegni la fiamma, falle intiepidire, sbucciale e passale sotto l'acqua corrente per eliminare eventuali residui di guscio.

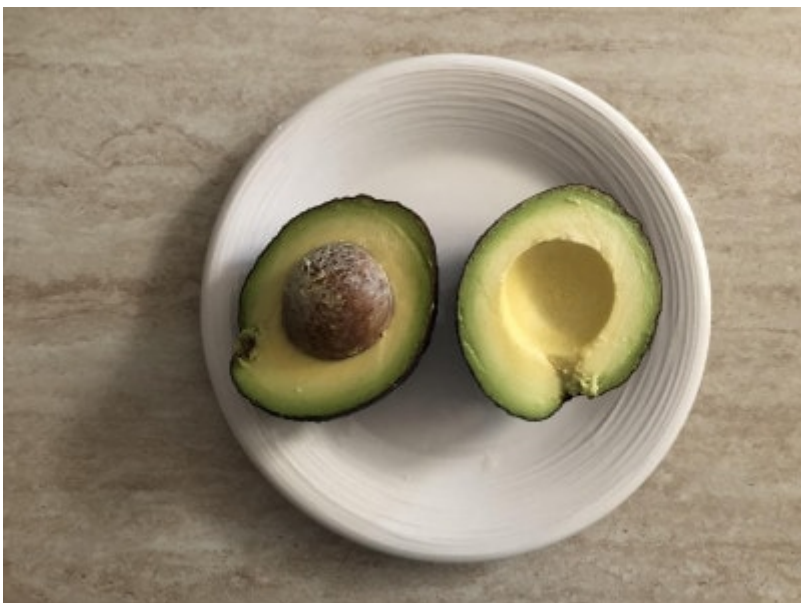








- 3 Taglia in due parti l'avocado, elimina il nocciolo e, aiutandoti con un cucchiaio separa la buccia dalla polpa, metti la polpa in un piatto e schiaccia con una forchetta.





4 Aggiungi i tuorli delle uova, e schiaccia insieme alla polpa di avocado, deve diventare una sorta di crema. Condisci con un filo di olio extravergine di oliva e del sale.





5 Infine insaporisci la crema di uova e avocado con una macinata di pepe fresco, mescola

ancora e poi metti tutto in una sac a poche con la bocchetta a stella. Sistema tutti i mezzi albumi di uova su un piatto da portata e riempi l'incavo cercando di fare delle decorazioni con la bocchetta della sac a poche.





- 6 Quando avrai riempito tutte le barchette di uova con la crema di avocado, decorali con una strisciolina di salmone affumicato e qualche chicco di melograno.

