

ANTIPASTI E SNACK

Uova ripiene

di: *ile*

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.



