

SECONDI PIATTI

Uova sfiziose

di: *Cookaround*

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 cucchiaino 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.

