

ANTIPASTI E SNACK

## Uova sode ripiene su letto di insalata mista

di: *karmen85*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

6 uova  
2 scatolette di tonno sott'olio  
circa 6 cucchiaini di maionese  
1 busta di insalata mista  
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola fate bollire dell'acqua e tuffateci le uova, fate cuocere per 8 minuti.

Fate raffreddare le uova, sgusciatele e tagliare a metà.

Mettete nel mixer i tuorli sodi, il tonno, la maionese e frullare fino ad ottenere una crema,

riempite gli albumi sodi con la crema.

Condite l'insalata con l'olio, salate e pepate.

Sopra un piatto da portata mettete l'insalata e le uova e servite.

