



UOVA SODE CON MOUSSE DI TONNO

Difficolt: Facile



Ciao a tutti,

questo piatto un delizioso antipasto ideale per queste giornate di caldo torrido; si pu preparare in anticipo e gustare freddo, magari accompagnato da un'insalata. Buona giornata e per i pi fortunati buone vacanze ;)

Dosi: dosi per 3 persone

- alici 2 filetti sott'olio
- capperi circa 5gr. (8-10 capperi) + per la decorazione
- maionese 20gr.
- tonno 80gr. sgocciolato
- uova 3

Bollire le uova per 10 minuti in modo da renderle sode
mettere in un mixer il tonno, le alici e i capperi



appena le uova saranno cotte farle raffreddare leggermente e sgusciarle; tagliarle a met



togliere il tuorlo e metterlo nel mixer con gli altri ingredienti insieme alla maionese e frullare il tutto



riempire le uova con la mousse appena preparata e guarnire con un cappero



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi